235
erprobte Rezepte
zur Bereitung von
Weihnachtsbäckereien,
Kaffee- und Theegebäck.

Von der Herausgeberin des in 18 Auflagen erschienenen
Regensburger Kochbuches.

Schandri

Regensburg.
Verlag von Alfred Coppenrath.
1887.

Buchdruckerei der Verlags-Anstalt in Regensburg.

I.

Teige.

Vorbemerkungen.

Zu jedem Backwerk müssen alle Zuthaten in sehr guter Qualität genommen werden. Namentlich müssen Zucker und Mehl trocken und fein sein. Die Butter oder das Schmalz müssen jederzeit sehr frisch und rein schmeckend sein.

Jedes Ei soll man in ein eigenes Gefäß aufschlagen, ehe man es an die Masse rührt.

Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen und nur so lange stehen gelassen, bis sich die Schale leicht abziehen läßt; hierauf trocknet man dieselben mit einem reinen Tuche ab.

Die Mandeln sollen immer erst kurz vor dem Gebrauch gestoßen werden. Weinbeeren (Korinthen) und Rosinen (Sultaninen) wäscht man mehrmals in lauwarmem Wasser, indem man sie fleißig mit den Händen reibt, damit die Stiele im Wasser zurückbleiben. Hierauf legt man sie auf ein reines Tuch und trocknet sie ab.

Von Citronen oder Orangen (Apfelsinen) reibt

man die Schale an einem kleinen Reibeisen, oder man schält nur die gelbe Schale ab und wiegt sie sehr fein.

Bei Buttergebackenem wird das Backblech nur ganz leicht oder auch gar nicht mit Butter bestrichen und Mehl dünn darauf gestreut. Buttergebäck ist einige Tage alt am besten.

Bei Zuckergebackenem wird das Backblech im Rohr heiß gemacht, mit weißem Wachs leicht bestrichen und dann wieder erkalten gelassen.

Kleines Gebäck darf nur eine sehr mäßige Hitze haben, wenn es gebacken wird.

Backwerke, welche mit gerührter Zuckerglasur glasiert werden, müssen in einer mäßig erwärmten Röhre getrocknet werden, da sie sonst ohne Glanz bleiben.

Backwerke mit gekochter Glasur läßt man außerhalb der Röhre an einem kühlen Orte trocknen. Zu ein oder ein und einhalb Pfund Mehl rechnet man siebzig Gramm trockene Hefe.

Das Rühren der Masse muß nach einer Seite geschehen; um das Rutschen des Geschirres zu vermeiden, legt man ein feuchtes Tuch unter.

Die Backformen müssen stets vor der Bereitung des Teiges mit Butter ausgestrichen und mit Brotbröseln oder feinem Zucker ausgestreut bereitstehen, damit sie sogleich eingefüllt werden können.

Torten müssen sogleich nach dem Einfüllen gebacken werden.

Bröselteig muß schnell verarbeitet werden und soll immer einige Stunden an einem kühlen Orte vor dem Gebrauch ruhen.

Eierschnee muß sehr steif geschlagen und immer nur leicht unter die Masse gehoben, nicht gerührt werden.

Auf Dunst rühren heißt einen Hafen halb mit Wasser füllen, welches man, wenn es kocht, vom Feuer

zurückzieht und dann die Schüssel, in der man rührt, darauf stellt. Das Wasser darf nicht mehr kochen und die Schüssel nicht berühren. Diese Vorschriften muß man genau beobachten, sonst mißlingt das Gebäck.

Der leichteren Übersicht wegen sei hier bemerkt, daß das alte Gewicht in das neue nicht bis auf die kleinsten Bruchteile umgerechnet, sondern in folgender Weise abgerundet wurde:

1 Pfd. = 500 Gr. — $^1/_2$ Pfd. = 250 Gr. — $^1/_4$ Pfd. = 125 Gr. — 6 Lot = 100 Gr. — 4 Lot = 65 Gr. — 3 Lot = 45 Gr. — 2 Lot = 35 Gr. — 1 Lot = 15 Gr. — $^1/_2$ Lot = 5 Gr.

Allgemeine Vorschriften zur Bereitung von Hefenteig.

Das Mehl dazu muß sehr trocken sein. Die dazu verwendete Milch darf nur lauwarm, nie heiß oder ganz kalt daran gegeben werden. Der Teig muß immer zugedeckt in der Nähe des Ofens oder an einen warmen Ort gestellt werden; die Hefe muß, wenn es frische Bierhefe ist, mit frischem Wasser verrührt werden, und durch ein Haarsieb oder Tuch gegossen werden, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sich die Hefe zu Boden gesetzt, so wird das Wasser abgegossen und frisches daran gegeben. Dieses Verfahren muß zwei bis dreimal wiederholt werden. Dadurch verliert die Hefe den bitteren Geschmack. Trockene Hefe bewahrt man am besten an einem kühlen Orte auf, frische trockene Hefe kann man drei bis vier Wochen aufheben. Dieselbe muß mit lauwarmer Milch und etwas fein gestoßenem Zucker flüssig gemacht werden.

---

1. Gewöhnlicher Hefenteig.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 3 Löffel voll flüssige oder 70 Gr. (10 Pf.) trockene Hefe, 2 Eier, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Schmalz, Salz, lauwarme Milch.

Ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl giebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel und läßt es gut gehen. Hierauf gießt man ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassenes Schmalz oder Butter daran, giebt zwei Eier, etwas Salz und noch lauwarme Milch daran, macht daraus einen festen Teig, welchen man gut abschlägt, oder auf dem Nudelbrett fein abarbeitet und abermals gehen läßt.

2. Feiner Hefenteig.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 3 Löffel voll flüssige oder 70 Gr. trockene Hefe, lauwarme Milch, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Butter, 3 Eier, etwas Zucker und Salz.

Ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl giebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von drei Löffel voll guter Hefe oder siebzig Gramm (10 Pf.) trockener Hefe mit lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hefel, Vorteig) und läßt es gut gehen, bis es kleine Bläschen macht. Währenddem rührt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter schaumig, thut ferner zwei ganze Eier und ein Eidotter daran, Zucker und Salz nach Verhältnis, rührt es mit etwas lauwarmer Milch unter das Dämpfel, macht einen festen Teig davon, schlägt ihn mit dem Kochlöffel in der Schüssel gut ab, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst. Dann läßt man ihn in der Schüssel wieder gehen und verwendet ihn nach Belieben zu Kuchen, Brezeln, Hörnel, Nudeln 2c. 2c.

3. Briosch.

(Muß am Abend vor dem Gebrauche bereitet werden.)

Bedarf: 1 1/4 Pfd. (625 Gr.) Mehl, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Butter, 50 Gr. Zucker, etwas Salz, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Hefe, 8 Eier.

Von einem viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, einem fünftel Pfund (100 Gr.) aufgelöster Hefe und lauwarmer Milch wird in einer Schüssel ein ganz fester Teig gemacht, den man an einem warmen Orte, in der Schüssel zugedeckt, gehen läßt. Dann giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl dazu, sowie acht ganze Eier, etwas Salz, fünfzig Gramm Zucker und drei fünftel Pfund (300 Gr.) Butter fein hineingeschnitten, verarbeitet dies alles mit den Händen zu einem feinen Teig, giebt hie und da ein wenig Mehl nach, da der Teig sehr weich ist. Hierauf stäubt man ganz fein Mehl auf den Teig, deckt ihn mit einem Tuche zu und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort.

Am anderen Tage bestäubt man ein Brett dünn mit Mehl, giebt den Teig darauf, walkt diesen dünn aus, zerschneidet ihn in lange, dünne Streifen, die man leicht rollen kann, formt daraus Brezeln, Schnecken 2c. 2c., bestreicht ein Blech dünn mit Butter oder Schmalz, streut leicht Mehl darauf, legt die geformten Brezeln 2c. 2c. darauf, bestreicht sie mit Eidotter, streut groben Zucker darauf und bäckt sie sogleich bei guter Hitze. (Man darf sie nicht mehr gehen lassen.)

NB. Briosch ist sehr angenehm, wenn man morgens zum Kaffee frisches Gebäck haben will. Da der Teig abends bereitet wird, kann das Gebäck schon am frühesten Morgen gebacken werden.

4. Bröselteig. (Gewöhnlicher.)

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, Zimmet und Nelkengewürz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl wird auf dem Nudelbrett mit einem viertel Pfund (125 Gr.)

Butter gut abgearbeitet. Hierauf werden ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, ein ganzes Ei und zwei Eidottern, sowie etwas Zimmet und Nelkengewürz darangegeben und ein Teig daraus gemacht, welchen man ein bis zwei Stunden ruhen läßt. Alsdann verwendet man denselben nach Belieben.

5. Bröselteig auf andere Art. (Feiner.)

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl, 115 Gr. Butter, 35 Gr. Zucker, 1 Eigelb, 1/2 Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, hundert und fünfzehn Gramm Butter, fünfunddreißig Gramm Zucker, ein Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Ist alles zu einem glatten Teig verarbeitet, läßt man denselben ein bis zwei Stunden ruhen und verwendet ihn dann nach Belieben. — (Ist sehr gut zu kleinem Gebäck oder Kuchen.)

6. Bröselteig zu Obstkuchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 170 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 5 Eier, Zimmet und Nelkengewürz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, hundert und siebzig Gramm Butter, zwei hartgesottene Eidottern, zwei rohe Dottern und ein ganzes Ei, etwas Zimmet und Nelkengewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, knetet ihn schnell ab und läßt ihn eine Stunde an einem kühlen Orte ruhen.

7. Zuckerbröselteig.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 225 Gr. Zucker, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Mehl, 3 Eier, 1/2 Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man drei fünftel Pfund (300 Gr.) Mehl, verarbeitet dies mit einem halben Pfund (250 Gr.) Butter. Hierauf giebt man zwei-

hundert und fünfundzwanzig Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und drei Eigelb dazu. Ist dies schnell zu einem Teig verarbeitet, so läßt man denselben eine Stunde ruhen. Dann verwendet man denselben zu Kuchen oder kleinem Backwerk.

8. Mandelteig zu Torten oder kleinem Gebäck.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 3 Eier, Rosenwasser.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund (250 Gr.) mit einem Ei oder mit Rosenwasser gestoßene abgezogene Mandeln, einem halben Pfund (250 Gr.) Butter, einem Ei und zwei Eidottern werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet, welchen man ein bis zwei Stunden ruhen läßt und dann nach Belieben verwendet.

9. Butterteig zu Kuchen und Pasteten.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 3 Eier, kalte Milch, Salz, 3 Löffel voll Liqueur oder Arak.

Ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl wird mit drei Eigelb, drei Löffel voll Liqueur oder Arak, etwas Salz und etwas kalter Milch auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet. Nachdem derselbe fein abgeknetet ist bis er Blasen macht, rollt man ihn der Länge nach fingerdick aus, belegt die eine Hälfte davon mit dünnen Scheiben von einem halben Pfund (250 Gr.) Butter, deckt die andere Hälfte darauf und walkt ihn der Länge nach aus, schlägt ihn in der Mitte wieder zusammen und wiederholt dieses Verfahren vier- bis fünfmal, dann läßt man den Teig an einem kühlen Orte eine Stunde ruhen.

Diese Portion giebt drei mittelgroße Kuchen.

Man kann diesen Butterteig auch am Abend vor Gebrauch machen.

10. Butterteig auf andere Art.

(Vorzüglich!)

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Butter, 4 Eier, 1 Theelöffel voll Arak, Salz, Wasser.

Von einem halben Pfund (250 Gr.) feinem Mehl, vier Eidottern, Wasser, etwas Salz, einem Theelöffel voll Arak wird auf dem Nudelbrett ein Teig gemacht, wie ein Nudelteig, welchen man fein abknetet und dann ruhen läßt. Währenddem wird ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl mit drei viertel Pfund (375 Gr.) Butter mit dem Nudelwalker verarbeitet. Der zuerst beschriebene Teig wird der Länge nach ausgewalkt, die Butter darin eingeschlagen und dann abermals der Länge nach ausgewalkt. Alsdann schlägt man ihn von zwei Seiten so zusammen, daß die äußeren Spitzen in der Mitte zusammen kommen, bricht ihn in der Mitte ein, legt die zwei eingeschlagenen Seiten noch einmal zusammen und walkt ihn dann wieder der Länge nach aus. Dieses Verfahren wird zwei- bis dreimal wiederholt. Dann schlägt man den Teig in ein Tuch ein und läßt ihn an einem kühlen Orte eine Stunde ruhen. Hierauf walkt man ihn wieder aus und verfährt wieder zweimal damit, wie vorher beschrieben.

Man kann diesen Butterteig auch am Abend vor Bedarf bereiten.

II.

Glasuren und Füllen.

11. Schneeglasur.

Man schlägt ein oder zwei Eiweiß zu steifem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit ganz fein gestoßenem Zucker und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, giebt man das Gebäck in die nicht zu heiße Röhre und bäckt es gelb und spröde.

12. Glasur auf andere Art.

Das Backwerk von Butterteig, wenn es noch nicht ganz fertig gebacken ist, bestreut man auf der Oberfläche dick mit feinem Zucker und bäckt es noch ganz fertig. Der Zucker schmilzt und bildet eine glänzende Glasur.

13. Glasur auf dritte Art.

Zu zwei Eßlöffel voll kaltem Wasser rührt man so viel Staubzucker, daß das Ganze so dick wie ein Kindsmus wird; wenn es recht gut gerührt ist, bestreicht man damit das Backwerk und läßt es dann in einem nicht zu heißen Ofen trocknen.

14. Glasur, gerührte.

Der festgeschlagene Schnee von zwei Eiweiß wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) fein gestoßenem

Zucker so lange gerührt, bis er ganz dick und schaumig ist. Dann rührt man nach Belieben etwas Citronensaft darunter, überzieht damit die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck und läßt die Glasur nur kurze Zeit, bei mäßiger Hitze, im Rohr anziehen. Dieselbe darf nur trocknen und muß weiß bleiben. Will man der Glasur eine rote Färbung geben, so giebt man nur einige Tropfen aufgelöste Cochenille oder Alkermessaft dazu.

NB. Dieses ist die einfachste und beste Glasur zu allen Bäckereien.

15. Glasur mit Arak oder Liqueur.

Zu einer mittelgroßen Torte nimmt man gut ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, giebt diesen in kleine Stücke zerschlagen in eine Kasserolle oder Pfännchen, dazu eine halbe Obertasse voll kaltes Wasser und läßt ihn, während man ihn häufig umrührt, so lange kochen, bis er spinnt oder Perlen macht, man erkennt das daran, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, dieser sogleich besteht. Alsdann gießt man einen Löffel voll Arak oder Liqueur daran, stellt die Masse vom Feuer und rührt sie so lange, bis sie anfängt, weiß zu werden, worauf man sogleich die Torte damit übergießt. Sollte die Glasur zu schnell kalt werden, darf man sie nur ein wenig auf dem Feuer rühren, worauf sie gleich wieder flüssig wird.

16. Glasur mit Chokolade.

Bedarf: 1/5 Pfd. (100 Gr.) Chokolade, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/2 Tasse voll kaltes Wasser.

Ein fünftel Pfund (100 Gr.) fein geriebene gute Chokolade wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) gestoßenem Zucker und einer halben Tasse voll kaltem Wasser zu einem dicken, zähen Brei gekocht, vom Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt kalt zu

werden. Hierauf kann man sogleich die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck damit überziehen. Sollte die Glasur zu schnell bestehen, so darf man sie nur auf dem Feuer so lange rühren, bis sie wieder flüssig geworden. Diese Glasur trocknet, ohne daß man sie ins Rohr zu stellen braucht, sehr schnell.

17. Chokoladeglasur auf andere Art.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Chokolade, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Zucker, 6 Löffel voll kaltes Wasser.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Chokolade wird mit einem fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker und sechs Eßlöffel voll Wasser in einem Pfännchen oder einer Kasserolle unter beständigem Rühren zu einem sehr dicken Brei gekocht. Nachdem man ihn vom Feuer genommen hat, wird er noch etwas kalt gerührt, dann die zum Glasieren bestimmte Torte oder Backwerk schnell damit übergossen. Diese Masse reicht für eine mittelgroße Torte.

18. Eierguß auf Backwerk und Kuchen.

Bedarf: 3 Eier, 70 Gr. Zucker.

Drei Eigelb werden mit siebzig Gramm fein gestoßenem Zucker schaumig gerührt. Hierauf wird der fest geschlagene Schnee von drei Eiweiß darunter gehoben, das Backwerk vor dem Backen damit bestrichen.

19. Mandelfülle.

Bedarf: 5 Eier, 160 Gr. Zucker, Citrone, 160 Gr. Mandeln.

Man rührt fünf Eigelb mit einhundert und sechzig Gramm Zucker schaumig, hierauf rührt man einhundert und sechzig Gramm fein gewiegte, abgezogene oder unabgezogene Mandeln dazu, zuletzt hebt man den fest geschlagenen Schnee von fünf Eiweiß darunter.

NB. Dieselbe Fülle kann auch statt der Mandeln mit Haselnußkernen bereitet werden.

20. Nußfülle.

Bedarf: $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, ungefähr 80 Stück Haselnüsse oder 40—50 Walnüsse, 2 Eiweiß.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker läßt man mit einem viertel Liter Wasser spinnen, stößt, reibt oder wiegt achtzig Stück Nußkerne fein und rührt sie in den Zucker, schlägt ein Eiweiß zu Schnee und rührt ihn ebenfalls daran. Es muß ein dicker Brei sein. Diese Masse reicht für einen großen gefüllten Kranz oder zwei mittlere Kugelhupf oder dreißig Stück Nußhörnel.

III.

Kleines Weihnachtsgebäck von Biskuit.

---

21. Eigelbkonfekt.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_2$ Citrone, 6 Eigelb, 2 Messerspitzen Pottasche.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gestoßene abgezogene Mandeln werden mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, einem viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, sechs Eigelb und zwei Messerspitzen Pottasche auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Diesen walkt man halb fingerdick, sticht beliebige Formen aus, legt dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie sehr langsam im Rohr.

22. Vanilleplätzchen.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 4 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, ½ Stange Vanille.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille gestoßen und mit vier Eigelb schaumig gerührt; hierauf wird ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl daran gerührt und zuletzt fest geschlagener Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Wenn dieses geschehen, setzt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen, läßt diese über Nacht oder doch einige Stunden hindurch darauf ruhen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze.

23. Plätzchen von Farinzucker.

Bedarf: ⅖ Pfd. (200 Gr.) Farinzucker, 2 Eier, 15 Gr. Citronat, 15 Gr. Pomeranzenschale oder die Schale einer halben Citrone, ⅖ Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Farinzucker wird mit zwei ganzen Eiern in einer Schüssel schaumig gerührt, dazu giebt man fünfzehn Gramm ganz fein geschnittenes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale, nach Belieben kann man auch statt des letzteren die Schale einer halben Citrone und einer halben Orange abreiben und dazu thun. Zuletzt rührt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) feines Mehl darunter. Dann wird ein Backblech heiß gemacht, dünn mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten mittelst eines Eßlöffels mit kleinen Häufchen belegt, welche man entweder drei bis sechs Stunden oder auch über Nacht ruhig stehen läßt und erst am anderen Morgen bei mäßiger Hitze im Rohre bäckt. Sind die Plätzchen fertig, so müssen sie sogleich mit einem Messer oder Schäufelchen vom Bleche abgelöst werden.

24. Anisplätzchen.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 60 Gr. Mehl, 4 Eier, runden Anis, Citrone.

Von vier Eiern wird ein sehr fester Schnee geschlagen. Hierauf giebt man in eine Schüssel ein viertel Pfund (125 Gr.) sehr feinen, trockenen Zucker, vier Eigelb, sechzig Gramm feines Mehl, einen Theelöffel voll runden Anis, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und vermengt dies alles schnell mit dem fest geschlagenen Schnee. Nachher belegt man ein Backblech mit weißem, sehr gutem Schreibpapier, setzt mit einem Eßlöffel Häufchen darauf, bestreut diese von oben mit feinem Zucker und bäckt sie bei guter Hitze im Rohre bis sie eine schöne hellgelbe Farbe erhalten haben. In zehn Minuten sollen sie gebacken sein.

25. Aniskūchlein.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1 Ei, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, Anis.

Ein großes Ei wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig gerührt, und ein Theelöffel voll Anis und ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl daran gerührt. Diese Masse stellt man über Nacht an einen kühlen Ort und am anderen Tag giebt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, walkt ihn halbfingerdick aus, sticht mit Blechmodeln Formen aus, bestreicht ein heißes Blech mit Wachs und wenn es erkaltet ist, legt man die Formen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohr.

26. Möckerle.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 15 Gr. Pomeranzen, 2 Eier, 15 Gr. Citronat.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit einem Ei und einem Eigelb schaumig gerührt. Dazu

werden fünfzehn Gramm fein geschnittene Pomeranzenschalen, ebensoviel Citronat und ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl gegeben und das Ganze noch gut miteinander vermengt. Alsdann thut man die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, formt fingerlange und eben so breite Stangen daraus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und schneidet jedes Stück mit einem Messer dreimal quer leicht ein, was dem Gebäck ein nettes Ansehen giebt. Die so geformten Stangen läßt man drei bis vier Stunden ruhen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb.

27. Anis- oder Citronen-Laibchen.

Bedarf: 1 Citrone, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 ganze Eier, 165 Gr. Mehl, Anis.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker reibt man an einer ganzen Citrone ab, stößt und siebt denselben, giebt ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit zwei ganzen Eiern schaumig und thut dann noch ein viertel Pfund (150 Gr.) sehr feines Mehl nebst einem Eßlöffel voll Anis dazu. Hierauf nimmt man ein längliches, flaches Backblech, macht es heiß, bestreicht es leicht mit Wachs, läßt es erkalten, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen darauf, läßt sie einige Stunden stehen, besser eine ganze Nacht, und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr. Will man Pomeranzengeschmack haben, so reibt man den Zucker an der Schale einer halben Pomeranze ab.

28. Citronensterne.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3 Eier, 1 Citrone, Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit drei ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale einer ganzen Citrone eine halbe Stunde gerührt, dann wird ein Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz und soviel Mehl daran

gethan bis das Ganze ein fester Teig geworden ist, welchen man auf dem Nudelbrett abkneten kann. Nachher walkt man denselben dünn aus, sticht mit Blechformen Sterne aus, legt sie auf ein mit Wachs leicht bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

29. Düten oder Hohlhippen. (Rollkuchen.)

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, 3 Eßlöffel voll Mehl, ½ Citrone.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit drei Eigelb und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone schaumig gerührt, dann werden drei Eßlöffel voll Mehl daran gegeben und zuletzt wird der Schnee von drei Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann macht man ein flaches Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, nach dem Erkalten streicht man die Masse messerrückendick auf und bäckt sie in einem nicht zu heißen Rohr hellgelb. Sobald das Blech aus dem Rohre kommt, werden sehr schnell viereckige Stücke aus der Masse geschnitten, Düten daraus geformt oder über einem dünnen Holz (Kochlöffelstiel) zu Hohlhippen gebogen. Sollte die Masse brechen, so darf man sie nur im Rohr wieder heiß werden lassen.

30. Hipperln.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 7 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, Anis.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker rührt man mit sieben Eigelb eine Stunde, giebt dann ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl hinein und hebt zuletzt den fest geschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter. Das Backblech wird dünn mit Wachs bestrichen und wenn es kalt ist, werden kleine Häufchen darauf gesetzt, mit einigen Körnchen kleinem Anis bestreut, bei mäßiger Hitze gebacken und, sobald sie aus dem Ofen kommen,

werden sie mit einem Messer oder Backschäufelchen vom Blech genommen und über einen Nudelwalker gebogen oder in die hohle Hand gelegt und darin ein wenig gebogen.

31. Biskuitbögen.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 4 Eier, 50 Gr. Mehl, 15 Gr. Citronat, Mandeln.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird in einer Schüssel mit vier Eigelb schaumig gerührt, hierauf werden fünfzehn Gramm ganz fein gewiegtes Citronat, fünfzig Gramm Mehl recht gut darunter gemengt und zuletzt wird festgeschlagener Schnee von vier Eiweiß darunter gehoben. Nachher bestreiche man ein heißes Backblech leicht mit Wachs und wenn es kalt ist, trage man die Masse messerrückendick auf, bestreue sie dick mit feinem Zucker und länglich geschnittenen, abgezogenen Mandeln und backe das Ganze bei mäßiger Hitze im Rohr. Sobald die Masse fertig aus dem Rohre kommt, schneidet man sie in ovale Stücke, löst sie sogleich vom Blech ab und biegt diese über einer Walze in Bögen. Sollte die Masse zu hart werden, so darf man sie nur wieder etwas ins heiße Rohr stellen, dann läßt sich die Masse wieder leicht biegen.

32. Marzipan. (Weiß.)

Bedarf: 5 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1 Löffel voll Arak.

Fünf Eier werden mit einem Pfunde (500 Gr.) sehr trockenem feinem Zucker drei viertel Stunden gerührt, dann wird ein Eßlöffel voll Arak daran gerührt, ebenso ein Pfund (500 Gr.) sehr feines trockenes Mehl und das Ganze auf dem Nudelbrett zu einem nicht zu festen Teige verarbeitet. Wenn das Mehl sehr trocken ist, thut man gut, nicht das ganze Pfund darunter zu

mengen, da sonst der Teig zu fest würde. Hierauf läßt man den Teig auf dem Nudelbrett ein bis zwei Stunden zugedeckt ruhen. Stäubt dann etwas Mehl auf das Brett, walkt den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, drückt sie mit Marzipanformen, welche man vorher mit ganz feinem Zucker ausstäubt, aus, legt die Marzipanstücke auf ein Brett und läßt sie über Nacht stehen. Den anderen Morgen macht man ein Backblech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs und wenn das Blech kalt geworden ist, legt man die Stückchen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Der Marzipan muß weiß bleiben und darf nur so lange im Ofen bleiben, bis er aufgestiegen und hart geworden ist. — Noch heiß muß er vom Blech abgelöst werden.

33. Marzipan. (Braun.)

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Farinzucker, 5 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Mundmehl, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mandeln, Zimmet, Nelkengewürz, 1/2 Citrone.

Ein Pfund (500 Gr.) Farinzucker wird mit fünf ganzen Eiern schaumig gerührt. Dann ein Pfund (500 Gr.) Mundmehl, ein fünftel Pfund (100 Gr.) unabgezogene fein gewiegte oder geriebene Mandeln, ein Theelöffel voll Zimmet und ebensoviel Nelkengewürz, sowie die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran gegeben. Alsdann auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet. Das übrige Verfahren ist wie bei weißem Marzipan.

34. Pfeffernüsse.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 5 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, Citrone, 5 Gr. Kardamomen, gestoßenen Zimmet, Nelkengewürz, 35 Gr. Citronat.

Ein Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit fünf Eiern dreiviertel Stunden gerührt, alsdann werden die ab=

geriebene Schale einer Citrone, fünf Gramm gestoßene Kardamomen, ein Eßlöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, fünfunddreißig Gramm fein geschnittenes Citronat darunter gerührt und zuletzt knetet man noch ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl auf dem Nudelbrett daran. Den so bereiteten Teig läßt man eine Stunde ruhen, bestäubt dann das Nudelbrett dünn mit Mehl, walkt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher Pfeffernüsse, in der Größe eines Zehnpfennigstückes, daraus und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am anderen Morgen legt man sie auf ein mit Wachs bestrichenes erkaltetes Blech und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohr, so daß sie weiß bleiben und löst sie, solange sie noch warm sind, mit einem Messer vom Bleche ab.

NB. Ist das Mehl sehr trocken, so ist es gut, nicht das ganze Pfund dazu zu thun, sondern nur so viel als man für nötig hält, da sonst der Teig zu fest würde und nicht gut ausgewalkt werden könnte.

35. Pfeffernüsse auf andere Art.

(Einfache Art.)

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, 3 Eier, 8 Gr. gestoßenen Zimmet, 4 Gr. Nelkengewürz, 4 Gr. Kardamomen.

Man verarbeite auf dem Nudelbrett ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, acht Gramm Zimmet, vier Gramm Nelkengewürz, vier Gramm weißen Pfeffer, vier Gramm Kardamomen, mit zwei ganzen Eiern und einem Eigelb zu einem feinen Teig, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Hierauf dreht man aus dieser Masse kleine Kugeln, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes

Blech, läßt sie drei bis vier Stunden ruhen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr.

NB. Man kann die Pfeffernüsse auch erst am anderen Tage backen.

36. Pfeffernüsse auf dritte Art.

(Sehr fein.)

Bedarf: $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, $2/5$ Pfd. (200 Gr.) Mehl, 30 Gr. Pomeranzenschale, 30 Gr. Citronat, $1/2$ Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, 4 Eier, 8 Gr. Kardamomen.

Zwei ganze Eier und zwei Eigelb rührt man mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker schaumig. Giebt dann ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene, fein gestoßene Mandeln, dreißig Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, einen halben Theelöffel voll Zimmet, vier Gramm Nelkengewürz, acht Gramm Kardamomen dazu und macht dann mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl auf dem Nudelbrett einen festen Teig, welchen man recht fein abarbeitet. Hierauf läßt man ihn eine Stunde ruhen, dreht dann kleine Kugeln daraus, läßt dieselben acht bis zehn Stunden ruhen und bäckt sie dann auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

37. Braune Pfeffernüsse auf vierte Art.

(Mit Honig.)

Bedarf: $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Mehl, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Honig, 50 Gr. Zucker, 50 Gr. Butter, 8 Gr. Pottasche, Nelken, Zimmet, Kardamomen.

Der Honig wird in einer Pfanne oder Kasserolle heiß gemacht, dann abgeschäumt, nachdem er ein wenig erkaltet ist, werden sämtliche Bestandteile hineingerührt; ein halbes Pfund (250 Gr.) Mundmehl, fünfzig Gramm feiner Zucker, fünfzig Gramm Butter, acht Gramm Pottasche, vier Gramm Zimmet und vier Gramm Nelkengewürz. Ist alles zu einem feinen Teig glatt verrührt,

dann wird es in eine Schüssel gegeben und zugedeckt an einem warmen Ort über Nacht stehen gelassen. Die Masse wird viel feiner, wenn sie acht bis vierzehn Tage vorher angerührt wird und an einem warmen Ort steht. Dann werden kleine Kugeln davon gedreht, dieselben auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und eine halbe Stunde gebacken.

Bricht man eine Nuß auseinander und sie ist innen trocken, dann ist sie fertig. Diese Pfeffernüsse halten sich monatelang.

38. Haarnadeln.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl, 5 Eier, Citrone.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit vier Eidottern und einem ganzen Ei, sowie der abgeriebenen Schale einer halben Citrone schaumig gerührt und hierauf mit einem viertel Pfund (125 Gr.) feinem Mehl vermengt. Dann wird ein Backblech heiß gemacht, leicht mit Wachs bestrichen und nach dem Erkalten mit sogenannten Haarnadeln (fingerlange Stritzeln) belegt. Diese läßt man über Nacht stehen und bäckt sie am anderen Morgen bei sehr mäßiger Hitze, so zwar, daß dieselben oben weiß bleiben. Nach Fertigwerden löst man sie noch warm mit einem Messer vom Blech ab.

39. Orangenstangen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, die Schale einer ganzen Pomeranze, 4 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit vier ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, hierauf die fein gewiegte Schale einer ganzen Orange, sowie drei viertel Pfund (375 Gr.) feines Mehl dazu gegeben. Dieses alles verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem Teige, dreht längliche Stränge aus demselben, schneidet diese in fingerlange Stangen und drückt

sie zweimal oben mit einem Messer ein wenig ein. Dann legt man die Stangen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie darauf über Nacht stehen und bäckt sie am anderen Morgen bei mäßiger Hitze im Rohr.

40. Orangenstangen auf andere Art.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 350 Gr. Mehl, 30 Gr. Orangenschale, 4 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit zwei Eigelb und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt. Hierauf werden dreißig Gramm überzuckerte Pomeranzenschalen fein geschnitten und dreihundert und fünfzig Gramm Mehl darunter gemengt. Diese Masse läßt man eine Stunde ruhen, formt dann fingerlange Stangen daraus und macht mit einem Messer quer drei leichte Einschnitte darauf und läßt die Stangen über Nacht stehen. Am anderen Tage bäckt man sie auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech bei mäßiger Hitze im Rohr.

41. Biskuitstangen.

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (125 Gr.) Biskuitbröseln, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 1 Theelöffel voll Zimmet, 4 Eier.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) Biskuitbröseln, ein viertel Pfund Mehl, einen Theelöffel voll Zimmet, macht mit drei Eiern einen Teig daraus, arbeitet diesen fein ab und dreht fingerlange Würstchen daraus. Diese bestreicht man mit Ei, streut feinen Zucker darauf, legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes und leicht mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

42. Harte Theestangen.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 2 Eier, Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale

einer halben Citrone eine halbe Stunde gerührt und hierauf mit einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl vermengt. Das Ganze verarbeitet man dann auf einem Nudelbrett zu einem Teig, giebt, wenn nötig, noch Mehl daran und dreht aus dem Teige lange Stränge, die man in fingerlange Stücke schneidet. Hierauf bestreicht man ein heißes Blech dünn mit Wachs und wenn es kalt geworden ist, legt man die Stücke darauf, läßt sie vier bis fünf Stunden oder eine Nacht über ruhen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr.

43. Feine Theestangen.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ¾ Pfd. (375 Gr.) Mehl, 4 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit vier ganzen Eiern auf einem Hafen, worin sehr heißes (nicht kochendes) Wasser ist, in einer Schüssel eine halbe Stunde gerührt. (Das Wasser darf die Schüssel nicht berühren.) Hierauf werden drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl dazugethan. Ist dieses geschehen, streut man auf ein Nudelbrett Mehl, thut die Masse darauf und formt fingerlange Stangen daraus. Diese werden auf ein mit Wachs bestrichenes, kaltes Blech gelegt, drei Stunden ruhen gelassen und dann bei mäßiger Hitze blaßgelb gebacken. Nach Geschmack kann man den Zucker mit Vanille stoßen oder mit demselben die Schale von einer halben Citrone abreiben.

44. Karlsbader Biskuit.

Bedarf: 10 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ⅖ Pfd. (200 Gr.) Stärkemehl, Citrone.

Sechs Eier, vier Eigelb werden mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Stärkemehl gut darunter gethan und zuletzt

festgeschlagener Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Hierauf belegt man ein Backblech mit weißem Papier, setzt kleine Häufchen darauf, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr. Die Masse kann auch in einer runden oder länglichen Form gebacken werden.

45. Karlsbader Oblaten.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, $^1/_2$ Lt. Milch, 1 Eigelb, Wasser.

Ein Pfund Mehl wird mit einem halben Liter guter Milch eine viertel Stunde gerührt, dann wird ein Eigelb darangegeben und alles mit einem halben Liter Wasser verdünnt. Hierauf wird ein Oblateneisen heiß gemacht, mit zerlassenem Schmalz oder mit einem Stück Speck leicht bestrichen. Darauf wird ein Eßlöffel voll von der Masse, die man in dem Eisen gleichmäßig herumlaufen läßt, auf das Eisen gethan, das Eisen geschlossen und die Oblate blaßgelb gebacken. Sind alle Oblaten fertig, so nimmt man eine, bestreicht sie gut mit zerlassener Butter, streut dick sehr feinen Zucker, welcher mit Vanille gestoßen ist, darauf, legt eine leere Oblate darüber, giebt das Ganze in die Form zurück und bäckt es noch einmal leicht. Man kann auch fein gewiegte, abgezogene Mandeln, Haselnüsse oder Chokolade zur Fülle nehmen.

46. Falsche Salami.

(Ein nettes Weihnachtsgebäck.)

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 175 Gr. Mandeln, 1 Eßlöffel voll Mundmehl, 50 Gr. Citronat, 2 Eßlöffel voll Alkermessaft, Chokolade.

Man schlägt ein Eiweiß zu festem Schnee, giebt ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gestoßene abgezogene Mandeln und einen Eßlöffel voll Mundmehl dazu, und trocknet alles in einem

Pfännchen auf dem Feuer wie einen Brandteig ab. Dann kommen fünfzig Gramm fein geschnittenes Citronat an die Masse und so viel Alkermessaft, bis das Ganze schön rot wird. Dann streut man Zucker auf ein Nudelbrett, fügt zuletzt noch fünfzig Gramm in Würfel geschnittene abgezogene Mandeln darunter (dieselben sollen den Speck vorstellen und sollen weiß bleiben). Die also bereitete Masse wird in eine Wurst geformt, welche man in fein geriebener Chokolade so lange herumwälzt, bis sie schwarz wie von einer Haut überzogen erscheint. Nun legt man die Wurst auf ein starkes weißes Papier und dann aufs Blech, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen trocknen. Ist sie trocken und kalt geworden, so schneidet man sie in dünne Scheiben und verwendet dieses, einer wirklichen Salamiwurst täuschend ähnliche Gebäck, mit Vorliebe als überraschendes Dessert.

IV.

Mandelkonfekt.

---

47. Mandelbrezeln.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Butter, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 4 Eier.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird mit einem Stückchen Vanille recht fein gestoßen, dann gesiebt und auf ein Nudelbrett gegeben, dazu ein fünftel Pfund (100 Gr.) Butter, ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene mit einem Eiweiß fein gestoßene Mandeln, zwei fünftel Pfund

(200 Gr.) Mehl mit drei Eigelb zu einem Teig verarbeitet. Dann werden Brezeln daraus geformt. Ein Backblech wird leicht mit Butter bestrichen, dünn mit Mehl bestreut, die Brezel darauf gelegt, mit Eigelb bestrichen und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

48. Mandelbrezeln auf andere Art.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 215 Gr. Butter, 4 Eier, 215 Gr. Zucker, 65 Gr. Mandeln.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl und zweihundert und fünfzehn Gramm Butter verarbeitet man auf dem Nudelbrett gut mitsammen. Hierauf giebt man ein ganzes Ei, drei Eigelb, fünfundsechzig Gramm abgeschälte, fein geriebene Mandeln und die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu. Ist alles zu einem feinen Teig verarbeitet, formt man Brezeln daraus und läßt sie zwei Stunden ruhen. Alsdann legt man sie auf ein dünn mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, streut abgezogene, fein gewiegte Mandeln darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr. Noch warm werden sie mit feinem Zucker bestreut.

49. Mandelbrezeln auf dritte Art.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pf. (250 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 4 Eigelb, 1 Glas Madeira oder ein angenehm schmeckender Liqueur, etwas Zimmet, Salz, 6 Löffel voll süßer Rahm, 1/2 Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird zu Schaum gerührt, ein halbes Pfund (250 Gr.) abgezogene, fein gewiegte oder geriebene Mandeln, vier Eigelb, etwas Zimmet, eine Prise Salz, sechs Eßlöffel voll süßer Rahm, vier Eßlöffel voll Madeira oder Liqueur, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker werden daran gegeben, zuletzt mit einem Pfund (500 Gr.) feinem Mehl auf dem Nudelbrett zu

einem glatten Teig verarbeitet. Hierauf läßt man den Teig zwei bis drei Stunden an einem kühlen Orte ruhen, formt aus demselben kleine Brezeln, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, streut Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

50. Mandelbüsche.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 4 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, Oblaten.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit vier Eigelb schaumig gerührt und mit einem halben Pfund (250 Gr.) fein gewiegten oder geriebenen Mandeln recht gut durcheinander gerührt. Dann wird ein Backblech mit Oblaten belegt, aus der Masse kleine Häufchen darauf gesetzt, mit nasser Hand etwas breit gedrückt und mit grobem Zucker bestreut. Auf jedes Häufchen legt man eine halbe abgeschälte Mandel und bäckt dieselben bei sehr mäßiger Hitze im Rohr hellgelb. Hierauf werden die Häufchen vom Blech genommen, die Oblaten an der Seite abgebrochen oder abgeschnitten.

51. Zuckerbrezeln mit Mandeln.

Bedarf: 1/5 Pfd. (100 Gr.) Zucker, 35 Gr. Mandeln, 35 Gr. Butter, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mehl, 1 Messerspitze Zimmet, 2 Eier.

Ein fünftel Pfund (100 Gr.) feiner Zucker wird mit fünfunddreißig Gramm abgezogenen, fein gestoßenen oder gewiegten Mandeln und einem Ei schaumig gerührt. Hierauf werden fünfunddreißig Gramm Butter, hundert Gramm feines Mehl, sowie eine Messerspitze Zimmet daran gegeben und dieses alles auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Sollte der Teig zu weich sein, kann man noch Mehl nachgeben. Dann werden längliche Stränge gedreht und Brezeln daraus geformt, diese auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und bei sehr mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

52. Mandellaibchen.

(Aus dem Regensburger Kochbuch.)

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, Oblaten, 3 Eiweiß.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene, süße Mandeln, unter welchen auch einige bittere sein dürfen, werden im Mörser ganz fein gestoßen. [Da in vielen Küchen ein so großer Mörser nicht vorhanden ist, um obiges Quantum (125 Gr.) Mandeln auf einmal fein zu stoßen, kann man dieselben in zwei oder drei Partien stoßen.] Einen eisernen Tiegel oder Kessel füllt man zur Hälfte mit Wasser an, stellt denselben aufs Feuer; wenn das Wasser kocht, so setzt man die Schüssel darauf, in welcher man die Masse bereiten will, denn es ist notwendig, daß dieselbe während des Rührens erwärmt wird, jedoch darf das Wasser die Schüssel nicht berühren. Alsdann giebt man in die Schüssel ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gestoßenen Zucker und drei Eiweiß, rührt dies so lange, bis die Masse ganz dick und zäh geworden ist, rührt dann ein viertel Pfund (125 Gr.) gestoßene Mandeln recht gut hinein. Man soll noch zehn Minuten rühren. Sollte der Teig zu dick sein, so darf man nur ein wenig Eiweiß daran rühren. Der Teig muß gerade so fest wie ein Knödelteig sein. Hierauf belegt man ein Blech mit Backoblaten, nimmt alsdann ein wenig Teig, dreht kleine Knödel daraus und legt sie darauf. (Um die Knödel leichter formen zu können, stellt man einen Teller mit frischem Wasser zur Seite, in welches man von Zeit zu Zeit die Hand eintaucht.) Dann macht man zwei Finger naß, drückt jeden Knödel ein wenig platt und bestreut ihn sogleich mittelst einer Streubüchse gut mit fein gestoßenem Zucker. Alsdann giebt man sie ins Rohr; im Anfange darf eine mäßige Hitze sein, die man allmählich verstärkt, damit die Laibchen eine schöne gelbe

Farbe bekommen. In einer guten halben Stunde sind sie fertig. Alsdann hebt man sie mit dem Backschäufelchen samt den Oblaten vom Blech und bricht oder schneidet am Rand die Oblaten ab.

53. Mandellaibchen mit Citronat.

Bedarf: $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, 35 Gr. Citronat, Oblaten.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird mit drei Eiweiß auf dem Dunst gerührt bis die Masse dick und zäh geworden ist. Dann hebt man die Schüssel vom Dunst, reibt die Schale einer halben Citrone hinein, giebt einen Eßlöffel voll Citronensaft daran, ferner rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) abgeschälte in einem Mörser fein gestoßene Mandeln und fünfunddreißig Gramm fein geschnittenes Citronat hinein. Ein Backblech belegt man mit Oblaten, dreht, indem man die Hand ins kalte Wasser taucht, kleine Klößchen daraus, drückt sie ein wenig breit, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

54. Mandelplätzchen.

Bedarf: 180 Gr. Mandeln, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß, Oblaten.

Einhundert und achtzig Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln werden mit einem viertel Pfund (125 Gr.) feinem Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone in einer Schüssel mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß vermengt. Ein Blech wird mit Backoblaten belegt, kleine Klößchen aus dem Teig gedreht, die Hand beim Herausdrehen mit Wasser befeuchtet, die Klößchen ein wenig breit gedrückt, mit feinem Zucker bestreut und dann sogleich im Rohr bei mäßiger Hitze gelb gebacken.

55. Mandelplätzchen mit Vanille.

Bedarf: ¾ Pfd. (375 Gr.) Mandeln, ¾ Pfd. (375 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß, ½ Stange Vanille, Oblaten.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) mit einer halben Stange Vanille gestoßener Zucker wird mit drei Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, eine halbe Stunde gerührt. Hierauf drei viertel Pfund (375 Gr.) abgezogene länglich fein geschnittene Mandeln darunter gerührt. Ein Blech mit Oblaten belegt, mit einem Löffel kleine Häuflein aufgesetzt, bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

56. Mandelplätzchen auf andere Art.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Zucker, 2 Eier, Oblaten.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mandeln wird geschält, zwei Teile davon länglich fein geschnitten, ein Teil fein gestoßen, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker wird mit dem fest geschlagenen Schnee von zwei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, dann die fein gestoßenen Mandeln, etwas von der Schale einer Citrone, zuletzt die länglich geschnittenen Mandeln darunter gerührt. Es muß eine trockene, stachlige Masse sein. Ein Backblech wird mit Oblaten belegt, mit einem Löffel Häufchen darauf gesetzt, bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

57. Makronen mit Pomeranzenschale und Citronat.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (500 Gr.) Mandeln, 6 Eiweiß, 15 Gr. Zimmet, 8 Gr. Nelkengewürz, 30 Gr. Pomeranzenschale, 30 Gr. Citronat, 8 Gr. Kardamomen, Streuzucker, Citrone, Oblaten.

Sechs Eiweiß werden mit einem Pfund (500 Gr.) feinem Zucker schaumig gerührt, die Schale von einer Citrone abgerieben, fünfzehn Gramm Zimmet, acht Gramm

Nelkengewürz, acht Gramm Kardamomen, dreißig Gramm geschnittenes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale, ein Pfund (500 Gr.) fein geriebene oder gewiegte Mandeln hineingerührt. Ein Nudelbrett, wird dünn mit Zucker bestäubt, die Masse darauf gelegt, dünn ausgewalkt, mit rundem Ausstecher ausgestochen, auf Oblaten gelegt und bei mäßiger Hitze sehr langsam gebacken. Sind sie fertig, werden sie mit einer Zuckerglasur bestrichen, mit Streuzucker bestreut, bei sehr mäßiger Hitze im Rohr gebacken, die Glasur getrocknet. Die Oblate bricht man am Rande ab.

NB. Nach Belieben kann die Glasur auch wegbleiben.

58. Makronen mit bitteren Mandeln.

Bedarf: 140 Gr. süße und 140 Gr. bittere Mandeln, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Zucker, 4—5 Eiweiß, Backoblaten.

Man stoße einhundert und vierzig Gramm abgezogene, süße und ebensoviel bittere Mandeln in einem Mörser mit etwas Eiweiß recht fein. Alsdann giebt man sie in eine Schüssel, fügt drei fünftel Pfund (300 Gr.) Zucker dazu und macht mit dem festgeschlagenen Schnee von drei bis vier Eiweiß einen Teig daraus, fest wie ein Knödelteig. Belegt ein Backblech mit Oblaten, dreht kleine Kugeln aus der Masse, legt diese darauf, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr. Noch warm bricht man die Oblaten an den Seiten ab.

59. Mandelhäufchen mit gerösteten Mandeln.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) abgezogene Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß, noch etwas Zucker, Citrone.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) länglich fein geschnittene, abgezogene Mandeln werden mit einer Handvoll Zucker in einem Pfännchen oder einer Kasserolle auf offenem Feuer hellgelb geröstet, hierauf erkalten gelassen.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß schaumig gerührt, einige Tropfen Citronensaft daran gegeben, zuletzt die hell gerösteten Mandeln recht gut damit vermengt. Ein Backblech wird leicht mit Wachs bestrichen; nach dem Erkalten setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

60. Mandelgebäck.

Bedarf: 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mandeln, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 4 Eigelb, Vanille.

Auf ein Nudelbrett giebt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) feinen Zucker, welcher mit einem Stückchen Vanille gestoßen ist, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) abgezogene, fein gestoßene Mandeln und vier Eigelb, verarbeitet dies zu einem Teig, walkt ihn halbfingerdick aus und sticht verschiedene Formen daraus. Legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man kann sie nach dem Erkalten mit Zuckerglasur (Seite 9) überziehen.

61. Kleines Gebäck von Mandelteig.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 3/4 Pfd (375 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Butter, 3 Eier, 1/2 Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter, ein halbes Pfund (250 Gr.) mit Rosenwasser oder einem Ei gestoßene, abgezogene Mandeln und noch zwei Eigelb. Verarbeitet dies alles zu einem feinen Teig, welchen man zwei bis drei Stunden an einem kühlen Ort ruhen läßt. Dann streut man dünn Mehl auf das Nudelbrett, walkt den Teig halbfingerdick aus, sticht mit Blechformen Blumen, Sterne &c. &c. aus, bestreicht ein Backblech ganz leicht mit Butter, streut dünn Mehl darauf, legt das Ausge-

stochene darauf und bäckt es bei mäßiger Hitze im Rohr. Man kann es nach dem Backen auch mit Glasur Nr. 14. überziehen.

62. Haselnußmakronen.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Haselnußkerne, 4 Eier, Vanille.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille gestoßen, gesiebt, mit vier Eiern schaumig gerührt, hierauf ein halbes Pfund (250 Gr.) sehr fein gewiegte Haselnußkerne darunter gemengt. Ein Blech wird mit Backoblaten belegt, mit einem Löffel werden kleine Häuflein von obiger Masse darauf gesetzt, mit Wasser befeuchtet, feiner Zucker darauf gestreut, in die Mitte eines jeden Häufleins ein halber Haselnußkern gelegt und bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb gebacken.

63. Haselnußplätzchen.

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß, ¼ Pfd. (125 Gr.) Haselnüsse, ½ Stange Vanille.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen ist, rührt man mit zwei Eiweiß über einem mit heißen Wasser gefüllten Gefäß bis es warm ist. Dann rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte Haselnußkerne darunter, setzt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häuflein und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

64. Haselnußplätzchen auf andere Art.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Nußkerne, 3 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Farinzucker, Oblaten.

Ein Pfund (500 Gr.) Nußkerne (am besten von Haselnüssen) wird fein gewiegt, mit drei ganzen Eiern und einem Pfund Farinzucker eine viertel Stunde ge-

rührt. Ein Backblech wird mit Oblaten belegt, mit einem Löffel kleine Häuflein darauf gesetzt und bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb gebacken. Nach dem Erkalten werden am Rand die Oblaten abgebrochen.

65. Haselnußbrötchen mit Mandeln.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Haselnußkerne, 6 Eier, Oblaten, 1 Stückchen Vanille.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit einem Stückchen Vanille fein gestoßen, dann mit dem fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß schaumig gerührt. Hierauf werden einhundert und fünfundzwanzig Gramm fein geriebene oder gewiegte Mandeln und ebensoviel fein gewiegte Haselnußkerne darunter gerührt. Ein Backblech wird mit Oblaten belegt, mit einem Löffel kleine Häuflein darauf gesetzt, mit zwei Fingern, welche man in kaltes Wasser taucht, etwas breit gedrückt, sogleich mit feinem Zucker bestreut, in die Mitte ein halber Haselnußkern gelegt und bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb gebacken.

66. Braungebackenes mit Butter.

Bedarf: 1 Pfd (500 Gr.) Mundmehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter. 1/2 Pfd. (225 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Farinzucker, 65 Gr. gewöhnlicher Zucker, 4 Eier.

Man gebe auf ein Nudelbrett ein Pfund (500 Gr.) Mundmehl, ein halbes Pfund (225 Gr.) Butter, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein halbes Pfund (225 Gr.) fein gewiegte oder geriebene, unabgeschälte Mandeln, ein viertel Pfund (125 Gr.) Farinzucker, fünfundsechzig Gr. gewöhnlichen Zucker. Dies alles verarbeitet man zu einem feinen Teig, welchen man ein bis zwei Stunden ruhen läßt. Dann bestäubt man ein Nudelbrett dünn mit Mehl, walkt den Teig darauf fingerdick aus, sticht

mit Blechformen Figuren aus, legt dieselben auf ein dünn mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie, bei mäßiger Hitze, im Rohr. Noch warm bestreut man sie dick mit Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist.

NB. Diese Masse giebt eine große Portion.

66. Griesmehlmakronen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Gries, 65 Gr. Mandeln, 15 Gr. Citronat, 15 Gr. Pomeranzenschale, 5 Eier, Zimmet, Nelkengewürz, Oblaten.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit vier Eidottern schaumig gerührt. Hierauf ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Gries, welcher jedoch drei Stunden vorher mit einem ganzen Ei angefeuchtet wurde, daran gerührt, sowie fünfundsechzig Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln, fünfzehn Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, sowie etwas Zimmet und Nelkengewürz. Ein Backblech wird mit Oblaten belegt, mit einem Löffel Häuflein darauf gesetzt, bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

67. Tausendjahrküchlein.

Bedarf: 30 Gr. Butter, 120 Gr. Zucker, 30 Gr. Mandeln, 120 Gr. Mehl, 2 Eier.

Dreißig Gramm Butter wird schaumig gerührt, daran schlägt man zwei ganze Eier, rührt einhundert und zwanzig Gramm feinen Zucker, sowie dreißig Gramm abgezogene mit ein wenig Wasser gestoßene Mandeln darunter, sowie auch einhundert und zwanzig Gramm feines Mehl. Auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech setzt man kleine Häuflein, läßt sie eine Stunde ruhen und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

68. Stangen mit Gewürz.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, Zimmet, Nelkengewürz, 100 Gr. Mehl, 2 Eier, Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) mit der Schale fein länglich geschnittene Mandeln, ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, einen Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Dieses alles verarbeitet man mit zwei Eiern zu einem Teig, formt Stangen daraus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Noch warm bestreicht man sie mit Wasserglasur und läßt sie noch im Ofen trocknen.

69. Pariserstangen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 2 Eiweiß, Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker, ein halbes Pfund (250 Gr.) ungeschälte, fein geriebene oder gewiegte Mandeln, sowie zwei Eiweiß und ein wenig Citronenschalen werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, Zucker auf das Brett gestreut, der Teig halb fingerdick ausgewalkt, drei Centimeter breite und sechs Centimeter lange Stangen daraus geschnitten. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, die Stangen darauf gelegt und bei sehr mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit weißer Glace verziert.

NB. Nach Belieben kann man den Zucker auch mit einem Stücke Vanille stoßen, was den Wohlgeschmack sehr erhöht.

70. Englisches Biskuit.

(Zu zwölf Förmchen.)

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Eiweiß [ist ungefähr von 4—5 Eiern], 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 45 Gr. bittere Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 45 Gr. süße Mandeln zum Bestreuen der Förmchen.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird in

eine Schüssel gegeben, dazu giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Eiweiß, welches zu steifem Schnee geschlagen ist, fünfundvierzig Gramm abgezogene sehr fein gewiegte bittere Mandeln, ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl und ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassene Butter. Ist alles zusammen recht gut verrührt wird es in längliche elf Centimeter lange und vier Centimeter breite Blechformen, welche gut mit Butter ausgestrichen und mit fein gewiegten süßen Mandeln ausgestreut sind halb voll eingefüllt, die Formen werden auf ein Backblech gestellt und die Masse im Rohr hellgelb gebacken.

71. Zimmetsterne.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 4 Eiweiß, Zimmet.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit vier Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, schaumig gerührt. Dann zwei Eßlöffel voll gestoßener Zimmet darunter gerührt. Von dieser Masse werden drei Eßlöffel voll zurückbehalten. Unter den übrigen Zucker wird ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gewiegte oder gestoßene Mandeln gemengt. Ein Nudelbrett wird gut mit feinem Zucker bestreut und die Masse darauf gegeben, Zucker wird darauf gestreut, mit dem Nudelwalker halb fingerdick ausgewalkt, Sterne daraus gestochen. Ein heißes Blech wird dünn mit Wachs bestrichen, sobald es kalt geworden die Sterne darauf gelegt, die bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken werden. Sind sie fertig, werden sie vom Blech genommen und nachdem sie erkaltet sind, werden sie mit der zurückbehaltenen Schaummasse oben bestrichen, wieder auf das kalte Blech gelegt und die Glasur bei sehr mäßiger Hitze im Rohr anziehen gelassen, bis sie hart ist. Dieselbe muß weiß bleiben.

72. Zimmetsterne auf andere Art.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß, 10 Gr. Zimmet.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte oder geriebene unabgezogene Mandeln, ferner ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, zehn Gramm Zimmet, zwei Eiweiß. Dies verarbeitet man zu einem Teig. Dann wird Zucker aufgestreut, der Teig halbfingerdick ausgewalkt und Sterne daraus gestochen. Auf ein mit Wachs dünn bestrichenes Blech gelegt, zwei bis drei Stunden ruhen gelassen, dann bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. (Schön sehen dieselben aus, wenn man jeden davon nach dem Erkalten mit weißer Zuckerglasur überzieht.)

73. Schwarzbrotmuscheln.

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 10 Eier, Zimmet, Nelkengewürz, Citronat oder Pomeranzenschale, 1 Tafel Chokolade, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Schwarzbrot, Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit zehn Eigelb schaumig gerührt, hierauf ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte oder geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, fünfzehn Gramm fein geschnittenes Citronat oder Pomeranzenschale, ein Löffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, eine Tafel (etwa 50 Gr.) fein geriebene Chokolade und ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gestoßenes Schwarzbrod darunter gerührt. Zuletzt wird der fest geschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Formen (Muscheln) streicht man leicht mit Butter aus, füllt die Masse ein. Die Formen werden auf ein Blech gestellt und im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

74. Kastanientörtchen.

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Kastanien, 1 Stückchen Vanille.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, welcher mit einem Stückchen Vanille gestoßen ist, daran gegeben, sowie zwei ganze Eier, zuletzt ein Pfund (500 Gr.) gesottene, abgeschälte, durch ein Haarsieb passierte Kastanien. Ist alles recht gut mitsammen verrührt worden, werden kleine Blechformen mit Butter ausgestrichen, halbvoll mit Masse eingefüllt, auf ein Backblech gestellt und bei mäßiger Hitze drei viertel Stunden im Rohr gebacken.

75. Citronenhäuflein mit Mandeln.

Bedarf: 140 Gr. Zucker, 140 Gr. Mandeln, 1 Citrone, 3 Eiweiß, Oblaten.

Einhundert und vierzig Gr. Zucker wird mit dem fest geschlagenen Schnee von drei Eiweis schaumig gerührt, der Saft einer und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone daran gegeben, dann einhundert und vierzig Gramm abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln recht gut mitsammen verrührt. Ein Backblech mit Oblaten belegt, kleine Häuflein mit einem Löffel darauf gelegt, mit feinem Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

V.

Chokoladegebäck.

---

76. Chokoladetafeln.

Bedarf: $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Butter, 6 Eier, 190 Gr. Zucker, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Mandeln, Wasser, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Mehl, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Chokolade.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird schaumig gerührt. Dazu giebt man sechs Eigelb, einhundert und neunzig Gramm Zucker, ein fünftel Pfund (100 Gr.) unabgezogene, fein gewiegte Mandeln, ein fünftel Pfund (100 Gr.) feines Mehl, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) mit etwas Wasser aufgelöste Chokolade. Ist alles zusammen gut vermengt, hebt man den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, bestreicht ein Backblech dünn mit Butter, bestreut es leicht mit Mehl, streicht die Masse darauf und bäckt sie dreiviertel Stunden im Rohr. Noch warm wird es auf dem Blech in viereckige Stücke geschnitten. Will man die Tafeln gefüllt haben, so bestreicht man ein Stück mit Eingesottenem, (Himbeeren, Aprikosen ꝛc. ꝛc.), legt ein leeres Stück darauf, wenn sie alle gefüllt bereit liegen, überzieht man sie mit Chokoladeguß Nr. 16.

77. Chokoladeplätzchen.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß, 80 Gr. Chokolade.

Mit festgeschlagenem Schnee von zwei Eiweiß rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig, thut

dann achtzig Gramm in der Wärme erweichte Chokolade dazu, setzt davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häuflein, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

78. Chokoladeplätzchen mit Mandeln.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 5 Eier, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Chokolade, Oblaten.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit festgeschlagenem Schnee von fünf Eiweiß eine viertel Stunde gerührt. Von dieser Masse werden zwei bis drei Eßlöffel voll hinweg gethan, in das Übrige ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gewiegte oder geriebene Mandeln, sowie zwei fünftel Pfund (200 Gr.) fein geriebene Vanillechokolade noch darunter gegeben. Hierauf belegt man ein Backblech mit Oblaten, formt aus dem Teige kleine Klöße und legt sie darauf. Beim Herausdrehen der Klöße ist es gut, die Hand hie und da in kaltes Wasser zu tauchen.

Wenn die Klöße auf dem Blech liegen, macht man in dieselben je eine kleine Vertiefung, füllt dieselbe mittelst eines Kaffeelöffels mit dem übrig gelassenen Schaum aus und bäckt so das Ganze bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde lang im Rohr. Sind die Klöße fertig, werden sie aus dem Rohr gethan, auf dem Blech erkalten gelassen und vorsichtig mit den Oblaten heruntergehoben, die man dann entsprechend abschneiden oder abbrechen kann.

79. Chokoladeküchlein.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Chokolade, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 4 Eier, Oblaten.

Ein viertel Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit zwei Eigelb und dem festgeschlagenen Schnee von

zwei Eiweiß schaumig gerührt und das Ganze mit noch einem viertel Pfund (125 Gr.) fein geriebener Chokolade vermischt. Aus dieser Masse setzt man auf ein mit Oblaten belegtes Blech kleine Häufchen und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohre.

80. Chokoladegebackenes.

Bedarf: 180 Gr. Zucker, 8 Gr. Zimmet, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 60 Gr. Chokolade, 3 Eiweiß, 1/2 Citrone.

Einhundert und achtzig Gramm Zucker, acht Gramm Zimmet, ein viertel Pfund (125 Gr.) mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, sechzig Gramm fein geriebene Chokolade, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und zwei Eiweiß verarbeitet man auf einem Nudelbrett, welches man mit Zucker bestreut hat, zu einem Teige, walkt ihn dünn aus nach Bedarf, sticht mit einem Ausstecher beliebige Formen aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

81. Chokolademuscheln.

Bedarf: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 70 Gr. Chokolade.

Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, welchen man mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker schaumig rührt. Hierauf werden ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gewiegte oder geriebene nicht abgezogene Mandeln und siebzig Gramm fein geriebene Chokolade daran gerührt, aus der Masse Kugeln gedreht, die man in feinem Zucker umwendet, in kleine mit feinem Zucker ausgestreute Muschel- oder Kugelhupfformen (aus einer Puppenküche) drückt, sodann wieder herausstößt und auf ein Brett legt. So fährt man fort, bis die Masse zu Ende ist. Dann läßt man das Ganze über Nacht auf dem Brett ruhen, legt am anderen Tage das Gebäck auf

ein dünn mit Wachs bestrichenes und wieder erkaltetes Blech und bäckt das Muschelgebäck; eigentlich trocknet man es nur bei mäßiger Hitze, damit dasselbe an Ansehen nicht verliert.

82. Chokoladekonfekt mit Butter.

Bedarf: 4 Eiweiß, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Chokolade, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Mehl.

Vier Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter, einem halben Pfund (250 Gr.) geriebenen unabgeschälten Mandeln, einem halben Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker, einem halben Pfund (250 Gr.) geriebener Chokolade und drei fünftel Pfund (300 Gr.) Mehl auf dem Backbrett zu einem Teige verarbeitet. Diesen walkt man aus, sticht beliebige Formen daraus, legt diese auf ein vorher mit Wachs leicht bestrichenes, erkaltetes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man auch dieses Konfekt mit einer weißen Zuckerglasur verzieren, was sehr hübsch aussieht und gut schmeckt.

NB. Dieses Gebäck eignet sich sehr als Weihnachtskonfekt und ist auch sehr ausgiebig.

83. Zuckergolatschen mit Chokolade.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 4 ganze Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Chokolade.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit vier ganzen Eiern schaumig gerührt und mit einem viertel Pfund (125 Gr.) fein geriebener Vanillechokolade, nebst einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl gut vermischt. Dann wird ein Backblech heiß gemacht, dünn mit Wachs bestrichen und nach dem Erkalten mittelst

eines Eßlöffels, mit kleinen Häufchen belegt, über Nacht stehen gelassen und am anderen Tag bei mäßiger Hitze im Rohr langsam gebacken.

84. Kardinalplätzchen.

Bedarf: 3 Eier, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Zucker, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Chokolade, 35 Gr. Mandeln.

Festgeschlagener Schnee von drei Eiweiß wird in einer Schüssel mit einem fünftel Pfund (100 Gr.) fein gestoßenem Zucker, einem fünftel Pfund (100 Gr.) fein geriebener Vanillechokolade und fünfunddreißig Gramm abgezogenen sehr fein gewiegten Mandeln schaumig gerührt. (Im Anfange läßt sich dieser Teig nur schwer rühren, läßt aber bald nach, je schaumiger er wird.) Hierauf bestreicht man ein heißes Blech mit Wachs, läßt es erkalten, setzt kleine Häufchen darauf, bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr und löst sie, solange sie heiß sind, mit einem Messer vom Blech ab.

85. Chokoladebrot.

Bedarf: 6 Eier, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Chokolade, 60 Gr. Citronat, 4/5 Pfd. (400 Gr.) Mehl, 1/2 Citrone.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker schlägt man mit sechs ganzen Eiern mit dem Schneeschläger in einer Schüssel schaumig, giebt dann ein viertel Pfund (125 Gr.) unabgezogene, grob geschnittene Mandeln, sechzig Gramm in Würfel geschnittenes Citronat, ein viertel Pfund (125 Gr.) fein geriebene Chokolade, etwas Zimmet und Nelkengewürz, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und vier fünftel Pfund (400 Gr.) Mehl dazu. Dann arbeitet man alles zu einem Teige auf dem Nudelbrett leicht ab, formt einen Wecken daraus, legt ihn auf ein

dünn mit Butter bestrichenes, mit Mehl leicht bestäubtes Backblech und bäckt den Wecken eine Stunde im Rohr.

86. Mandelbrot mit Chokolade.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Vanillechokolade, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 5 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl.

Zwei ganze Eier und drei Eigelb werden mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig gerührt und mit einem viertel Pfund (125 Gr.) abgezogenen, gestoßenen Mandeln, dann mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Vanillechokolade und einem viertel Pfund (125 Gr.) Mehl gut vermischt. Ist das in entsprechender Weise geschehen, so hebt man den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine längliche, gut mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form und bäckt sie drei viertel Stunden im Rohr.

87. Feine Brotschnitten mit Chokolade.

Bedarf: 10 Eier, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mandeln, 70 Gr. Brotbröseln, 70 Gr. Chokolade, Citrone.

Man rühre zehn Eidottern mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) feinem Zucker schaumig, thue dann zwei fünftel Pfund (200 Gr.) fein gewiegte oder geriebene, nichtabgezogene Mandeln darunter, ebenso siebzig Gramm Brotbröseln, siebzig Gramm fein geriebene Chokolade, welche mit drei Eßlöffel voll weißen Weines angefeuchtet wird, und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, zuletzt hebt man festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Die so bereitete Masse wird in eine längliche, mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form eingefüllt und bei mäßiger

Hitze drei viertel Stunden gebacken. Nach dem Erkalten wird das Gebäck mit Punscheis überzogen und in Schnitten geteilt.

88. Straßburger Brot.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 2 Tafeln Chokolade, Zimmet und Nelkengewürz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit vier Eigelb und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt, mit einem viertel Pfund (125 Gr.) süßen, unabgeschälten halbierten Mandeln, zwei Tafeln fein geriebener Vanillechokolade, etwas Zimmet und Nelkengewürz, sowie einem fünftel Pfund (100 Gr.) Mehl vermengt. Zuletzt wird festgeschlagener Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann thut man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute längliche Form und bäckt das Brot drei viertel Stunden im Rohr.

VI.

Schaumkonfekt.

---

89. Schaumkonfekt.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß, Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) sehr feiner gestoßener Zucker wird mit festgeschlagenem Schnee von drei Eiweiß in einer Schüssel schaumig gerührt, hierauf wird der Saft einer halben Citrone daran gedrückt und das Ganze

auf einem Nudelbrett mit nocheinmal so viel feinem Zucker so verarbeitet, daß man die Masse fingerdick auswalken kann. Nun sticht man beliebige Formen, Kreuze, Sterne ꝛc. ꝛc. daraus, bestreicht ein heißes Backblech mit weißem Wachs, läßt das Blech erkalten, setzt die Schaumstücke darauf und bäckt sie langsam bei sehr mäßiger Hitze.

NB. Will man das Schaumkonfekt rot haben, so mischt man unter die Masse nur einige Tropfen Cochenille oder Alkermessaft.

90. Schaumgebäck.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß, 1/2 Citrone.

Ein Pfund (500 Gr.) ganz trockener Zucker wird mit zwei Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, dann wird feiner Zucker auf das Brett gestreut, der Teig darauf gegeben, dünn ausgewalkt und mit Blechmodeln zu verschiedenen Formen ausgestochen, welche man auf ein heißes mit Wachs bestrichenes Blech, nachdem dasselbe erkaltet ist, legt und bei mäßiger Hitze im Rohr bäckt. Will man das Gebäck rot haben, so mischt man etwas Cochenille, wenn schwarz, fein geriebene Chokolade unter den Zucker.

91. Geduldbiskuit.

Bedarf: 4 Eiweiß, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 80 Gr. Mehl, Vanille.

Festgeschlagener Schnee von vier Eiweiß wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker, welcher mit einer viertel Stange Vanille gestoßen wurde, und achtzig Gramm Mehl, schaumig gerührt, dann in eine Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man kleine Biskuite auf ein mit Wachs bestrichenes Blech formt, an einem warmen

Orte drei Stunden trocknet und bei sehr mäßiger Hitze im Rohr bäckt.

92. Hagebuttenmakronen.

Bedarf: 3 Eiweiß, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 3 Eßlöffel voll Hagebuttenmark, Oblaten.

Drei fünftel Pfund (300 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit festgeschlagenem Schnee von drei Eiweiß schaumig gerührt und mit einem halben Pfund (250 Gr.) abgezogenen, in einem Mörser mit einem Eiweiß ganz fein gestoßenen, süßen Mandeln gut durcheinander gemischt. Dann thut man noch drei Eßlöffel voll eingekochtes Hüffenmark darunter; zwei Eßlöffel voll von der Masse werden noch vorher ohne Hüffenmark beiseite gethan. Hierauf werden auf ein mit Oblaten belegtes Blech längliche Makrone gesetzt, in der Mitte länglich eingeschnitten, ein wenig auseinandergeteilt, in die Einschnitte von der zurückbehaltenen Zuckermasse ein wenig hineingestrichen und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Der Teig zu den Makaronen muß eine Stunde stehen, ehe man ihn aufsetzt.

93. Schaumplätzchen mit Mandeln.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 65 Gr. Mandeln, 2 Eier, Oblaten.

Festgeschlagener Schnee von zwei Eiweiß wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker zu Schaum gerührt. Hierauf werden sechzig Gramm abgezogene, sehr fein länglich geschnittene Mandeln dazu gethan und davon mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech gesetzt und diese bei sehr mäßiger Hitze im Rohr gebacken, so daß sie weiß bleiben.

94. Schaumeier.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Staubzucker wird mit zwei Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, dick und sehr schaumig gerührt. Diese Masse setzt man in Form von Eiern auf ein Blech, welches man vorher heiß gemacht, mit Wachs bestrichen und erkalten gelassen hat, und backe sie bei sehr mäßiger Hitze.

95. Schaumkonfekt mit Chokolade.

In die Masse zu Nr. 89 gebe man neunzig Gramm feine, geriebene Vanillechokolade und lasse dafür so viel Zucker weg. Im übrigen verfahre wie bei Nr. 89. Will man das Konfekt rosafarbig haben, so mischt man unter den Zucker einen Theelöffel voll Alkermessaft.

VII.

Lebkuchen.

---

96. Lebkuchen, weiße.

Bedarf: 10 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, Citrone, 50 Gr. Citronat, 50 Gr. Pomeranzenschale, 5 Gr. Kardamomen, 10 Gr. Zimmet, 5 Gr. Nelkengewürz, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, Oblaten.

Der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß wird mit einem Pfund (500 Gr.) Zucker eine halbe Stunde gerührt. Ein halbes Pfund (250 Gr.) abgezogene, länglich fein geschnittene und im Ofen getrocknete Mandeln

rührt man daran, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, fünfzig Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, fünf Gramm Kardamomen, fünf Gramm Nelkengewürz, zehn Gramm Zimmet und zwei Messerspitzen Hirschhornsalz. Zuletzt wird ein halbes Pfund (375 Gr.) trockenes Mehl recht gut damit vermengt. Ein Backblech belegt man mit Oblaten, streicht von der Masse in beliebiger Größe darauf, läßt sie eine Stunde trocknen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr.

97. Weiße Lebkuchen auf andere Art.

(Sehr zu empfehlen.)

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1 Pfd. Mandeln, 9 Eier, 10 Gr. Muskatblüte, 10 Gr. Kardamomen, 1 Citrone, 5 Gr. Zimmet, 5 Gr. Nelkengewürz, 20 Gr. Citronat, 20 Gr. Pomeranzenschale, Oblaten, 1 Theelöffel voll Hirschhornsalz.

Ein Pfund Zucker wird mit neun ganzen Eiern drei viertel Stunden gerührt, dann fügt man ein Pfund (500 Gr.) abgezogene sehr fein gewiegte Mandeln dazu, sowie zehn Gramm Muskatblüte, zehn Gramm Kardamomen, zehn Gramm Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale, zwanzig Gramm fein gewiegtes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale, ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl und einen Theelöffel voll Hirschhornsalz. Nachdem alles recht gut mit sammen verrührt ist, belegt man ein Blech mit Oblaten, streicht die Masse halbfingerdick darauf, läßt diese über Nacht stehen und bäckt sie dann langsam im Rohr.

NB. Gefällig sehen die Lebkuchen aus, wenn man vor dem Backen in die Mitte und an den vier Ecken je eine halbe abgezogene Mandel oder ein kleines Scheibchen Pomeranzenschale in die Mitte derselben legt.

98. Kleine weiße Lebkuchen.

Bedarf: 2 Eischwer Zucker, ebensoviel Mehl, 1 Handvoll Mandeln, 2 Eier, 5 Gr. Zimmet, 5 Gr. Nelkengewürz, 15 Gr. Pomeranzenschale, 15 Gr. Citronat, Oblaten.

Zwei Eischwer Zucker wird mit zwei Eiern schaumig gerührt, dazu kommen eine Handvoll abgeschälte, länglich geschnittene, im Ofen getrocknete Mandeln, fünf Gramm Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, fünfzehn Gramm fein geschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Citronat und zwei Eischwer Mehl. Ist alles zusammen recht gut verrührt, belegt man ein Backblech mit Oblaten, streicht den Teig in Form kleiner Lebkuchen darauf, läßt sie drei Stunden ruhen, und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze im Rohr.

99. Elisen Lebkuchen.

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) süße und 35 Gr. bittere Mandeln, 60 Gr. Citronat, 60 Gr. Pomeranzenschale, 5 Gr. Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, 3 Gr. Nelken, 3 Gr. Kardamomen, etwas Citronensaft, 4 Eiweiß.

Vier Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker damit schaumig gerührt, dann ein halbes Pfund (250 Gr.) süße, unabgeschälte Mandeln, fünfunddreißig Gramm bittere, fein geriebene Mandeln, sechzig Gramm Pomeranzenschale, ebensoviel Citronat fein geschnitten, fünf Gramm Nelkengewürz, fünf Gramm Zimmet, drei Gramm Kardamomen und etwas Citronensaft darunter gerührt. Oblaten werden etwa acht bis zehn Centimeter im Durchmesser rund ausgeschnitten, die Masse kleinfingerdick darauf gestrichen, auf ein Blech gelegt, zwei Stunden ruhen gelassen und dann bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit weißer Glace überzogen.

100. Baseler Lebkuchen.

Bedarf: $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Farinzucker, $3/4$ Pfd. (375 Gr.) Mandeln, 50 Gr. Zucker (weißen), 35 Gr. Pomeranzenschale, 15 Gr. Zimmet, 5 Gr. Nelkengewürz, 5 Eier, 1 Liter Mehl. — Zur Glasur: $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß.

In einer Schüssel wird ein halbes Pfund (250 Gr.) Farinzucker mit fünfzig Gramm weißem Zucker und fünf ganzen Eiern schaumig gerührt. Hierauf drei viertel Pfund (375 Gr.) unabgezogene, länglich sehr fein geschnittene Mandeln, fünfzig Gramm Zucker, fünfunddreißig Gramm fein geschnittene Pomeranzenschale, fünfzehn Gramm Zimmet, fünf Gramm Nelkengewürz darunter gerührt, zuletzt so viel Mehl beigefügt (ungefähr ein Liter), daß ein ziemlich fester Teig auf dem Nudelbrett daraus verarbeitet werden kann. Hierauf wird der Teig halbfingerdick ausgewalkt, kleine viereckige Stücke daraus, etwa acht Centimeter lang und fünf Centimeter breit, geschnitten. Ein heißes Blech wird dann dünn mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten werden die Stücke darauf gelegt und bei guter Hitze im Rohr sehr hart gebacken. Sind sie fertig, nimmt man sie vom Blech und läßt sie erkalten. Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch mit Glasur überziehen. Dazu nimmt man ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker. Derselbe wird mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß schaumig gerührt, jeder Lebkuchen oben damit bestrichen, auf ein Blech gelegt und die Glasur bei sehr mäßiger Hitze im Rohr getrocknet, dieselbe muß weiß bleiben, hart und glänzend sein.

101. Baseler Lebkuchen auf andere Art.

Bedarf: $1\frac{1}{2}$ Pfd. (750 Gr.) Farinzucker, 6 Eier, $3/4$ Pfd. (375 Gr.) Mandeln, 20 Gr. Zimmet, 10 Gr. Nelkengewürz, 50 Gr. Citronat, 50 Gr. Pomeranzenschale, Mehl. — Glasur: 3 Eiweiß, $2/5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) Farinzucker, sechs Eier, drei viertel

Pfund (375 Gr.) unabgezogene, länglich fein geschnittene Mandeln, zwanzig Gramm Zimmet, zehn Gramm Nelkengewürz, fünfzig Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale (verzuckert) und so viel Mehl, daß man einen Teig daraus machen kann. Hierauf wird derselbe ausgewalkt, in dreifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei guter Hitze gebacken. Man kann sie auch über Nacht stehen lassen. Sind die Lebkuchen gebacken, werden sie mit folgender Glasur überzogen: drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker gerührt.

102. Muskazonen (kleine Lebkuchen).

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 8 Gr. gestoßener Zimmet, 8 Gr. Nelkengewürz, 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, 2 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit einem ganzen Ei und einem Eiweiß eine viertel Stunde gerührt, dann ein halbes Pfund (250 Gr.) fein geriebene oder gewiegte, unabgezogene Mandeln, acht Gramm gestoßener Zimmet, acht Gramm Nelkengewürz, dreißig Gramm Citronat, ebensoviel fein geschnittene Pomeranzenschale darunter gemischt. Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestäubt, die Masse darauf gegeben, halbfingerdick ausgewalkt, kleine Lebkuchen daraus geschnitten. Ein Backblech wird mit Oblaten belegt, die Lebkuchen darauf gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Sind sie fertig, wird der Rand von den Oblaten außen herum abgeschnitten.

NB. Man kann die Lebkuchen auch mit einer weißen Zuckerglasur (siehe Nr. 14) verzieren, was denselben ein schönes Ansehen giebt.

103. Muskazonen auf andere Art.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 35 Gr. Mehl, 3—4 Eigelb, Nelken und Zimmet.

Man macht auf dem Nudelbrett einen Teig aus: einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, einem viertel Pfund (125 Gr.) unabgeschälten, geriebenen Mandeln, einem Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, fünfunddreißig Gramm Mehl, drei bis vier Eigelb und der von einer halben Citrone abgeriebenen Schale. Verarbeitet ihn gut, rollt ihn aus und sticht mit einem runden Ausstecher Plätzchen aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

104. Kleine braune Honiglebkuchen.

Bedarf: $^1/_4$ Liter Honig, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Löffel voll Arak, 5 Gr. Zimmet, 5 Gr. Nelkengewürz, $^1/_2$ Liter Kornmehl, Citrone.

Ein viertel Liter Honig läßt man kochend werden, dazu rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, zwei Löffel voll Arak, fünf Gramm Nelken, fünf Gramm Zimmet, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale und soviel Kornmehl (ungefähr einen halben Liter), bis es ein ganz dicker Teig ist. Hierauf streut man Mehl auf ein Nudelbrett, giebt den Teig darauf, wenn nötig knetet man noch Mehl hinein und arbeitet den Teig recht fein ab. Dann läßt man ihn zwei bis drei Stunden zugedeckt ruhen, walkt den Teig dünn aus, sticht ihn mit Blechformen aus und läßt ihn über Nacht ruhen. Am anderen Tage bäckt man ihn auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze im Rohr. Läßt die Kuchen ein wenig kalt werden und nimmt sie dann vom Blech.

NB. Im Anfang sind sie sehr hart, nach einigen Tagen werden sie weich und sind dann sehr gut.

VIII.

Butter- und Schmalzgebäck.

105. Weihnachtsbrezeln.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 4 Eier, 1 Löffel voll saurer Rahm, etwas gestoßener Zimmet. — Glasur: Zucker, Eiweiß, farbigen Streuzucker.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund klein zerschnittene Butter, die man recht gut mit dem Mehl verarbeitet. Hierauf fügt man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, zwei ganze Eier, zwei Eidottern, etwas gestoßenen Zimmet, einen Löffel voll saueren Rahm dazu, verarbeitet dieses alles schnell zu einem Teig und läßt ihn zugedeckt eine Stunde ruhen. Formt sodann kleine Brezeln aus demselben, bestreicht ein Blech ganz dünn mit Butter, legt die Brezeln darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Glasur: Man rühre ein viertel Pfund (125 Gr.) ganz fein gestoßenen Zucker mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß, fügt auch etwas Citronensaft bei. Der Zucker muß so lange gerührt werden bis er ganz dick und schaumig ist, dann taucht man jede Brezel von oben hinein, legt sie wieder auf das Blech, streut farbigen Streuzucker darauf und läßt die Glasur im warmen Rohr trocknen bis der Zucker fest geworden ist, jedoch bei sehr mäßiger Hitze, damit der Zucker weiß bleibt. (Es ist nicht notwendig, die Brezeln am gleichen

Tage, an welchem sie gebacken werden, zu glasieren, es kann auch zu einer anderen Zeit geschehen. Dieselben lassen sich acht bis vierzehn Tage aufbewahren.)

106. Christbaumkonfekt.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 2 Eier, 1 Stückchen Vanille, farbiger Streuzucker.

Ein viertel Pfund Zucker (125 Gr.) wird mit einem Stückchen Vanille gestoßen, dann auf dem Nudelbrett mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter, einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl und zwei Eiern zu einem feinen Teig verarbeitet, welchen man ein bis zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen läßt. Dann wird er halbfingerdick ausgewalkt, mit Blechformen ausgestochen, auf ein mit Mehl dünn bestäubtes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, farbiger Streuzucker daraufgestreut und bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

107. S-Gebäck.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 5 Eigelb, Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl, verarbeitet damit ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter. Hierauf giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker und fünf Eigelb, sowie die Schale einer halben Citrone dazu, vermengt dies alles zu einem feinen Teig, aus dem man dann fingerlange Stränge dreht, und S formt. Dieselben läßt man eine Stunde ruhen, bestreicht sie mit Eigelb, streut groben Zucker darauf, bestreicht dann ein Backblech ganz dünn mit Butter, bestreut es mit Mehl, legt die S darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohr hellgelb.

108. S-Gebäck auf andere Art.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Butter, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Eier, 2 Löffel voll saurer Rahm, ½ Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird mit einem Pfund (500 Gr.) Mehl und einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker verarbeitet. Dazu kommen zwei Eier, zwei Eßlöffel voll saurer Rahm und ein halber Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz. Der Teig wird auf dem Nudelbrett schnell verarbeitet, damit er nicht warm wird. Hierauf läßt man ihn zwei bis drei Stunden an einem kühlen Orte ruhen, schneidet ihn in kleine Stücke, dreht fingerlange dünne Stränge daraus, macht S davon, legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut groben Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

109. Feines Theegebäck ohne Ei.

Bedarf: 195 Gr. Mehl, ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter, 65 Gr. Zucker, Himbeeren oder dgl.

Einhundert und fünfundneunzig Gramm Mehl werden auf dem Nudelbrett mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter und fünfundsechzig Gramm Zucker zu einem feinen Teig verarbeitet. Dieser wird dann messerrückendick ausgewalkt, mit einem Glas oder runden Ausstecher in Plätzchen ausgestochen, welche man alsdann auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech legt und bei mäßiger Hitze leicht bäckt. Ein Plätzchen wird mit eingesottenen Himbeeren, Hüffenmark oder Aprikosenmark ꝛc. ꝛc. gefüllt, ein leeres Plätzchen legt man dann darauf und so wird fortgefahren bis alle gefüllt und zusammengelegt sind, dann werden sie mit feinem Zucker bestreut.

110. Englisches Gebäck.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 9 hartgekochte Eigelb.

Auf ein Nudelbrett giebt man drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl, welches man mit einem halben Pfund (250 Gr.) Butter gut verarbeitet, dann ein viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker dazumengt und neun, durch ein Sieb passierte hart gekochte Eidottern. Aus dieser Masse formt man Stangen, Brezeln, Plätzchen ꝛc. ꝛc., bestreicht ein Backblech dünn mit Butter oder Schmalz, bestreut es mit Mehl, legt die Stücke darauf und bäckt sie sehr langsam im Rohr, so daß sie weiß bleiben. Eigentlich wird dieses Gebäck mehr getrocknet als gebacken.

111. Rosinenküchlein.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 3 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, 1/4 Pfd. (125 Gr.) feines Mehl, 35 Gr. Sultaninen.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig gerührt, hierauf werden drei ganze Eier, eines nach dem anderen, daran gegeben, sowie von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, fünfunddreißig Gramm rein gewaschene Sultaninen oder Weinbeeren, zuletzt ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl recht gut mit allem vermengt. Diesen Teig läßt man eine Stunde ruhen. Hierauf bestreicht man ein Backblech dünn mit Butter, bestreut es leicht mit Mehl, setzt kleine Häufchen darauf, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

112. Englische Stampfer.

Bedarf: 280 Gr. Butter, 420 Gr. Mehl, 140 Gr. Zucker, 10 Eier.

Auf ein Nudelbrett giebt man zehn hart gekochte, durch ein Haarsieb passierte Eigelb, dazu zweihundert

und achtzig Gramm Butter, vierhundert und zwanzig Gramm Mehl und einhundert und vierzig Gramm Zucker, verarbeitet alles zu einem feinen Teig und formt dann Brezeln, Ringeln, Hörnchen ꝛc. ꝛc. daraus. Ein Backblech bestreicht man dann leicht mit Butter, streut dünn Mehl darauf, legt die Stücke darauf, bestreicht jedes mit Eigelb und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohr blaßgelb.

113. Wienertörtchen.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 5 Eier.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, hierauf fünf Eier, ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl und ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker hinein gerührt und zwar so, daß man je ein Ei, einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Zucker abwechselnd daran rührt. Schließlich giebt man die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Kleine Förmchen werden leicht mit Butter ausgestrichen, eingefüllt, ein fingerbreiter Rand wird leer gelassen. In die Mitte macht man eine Vertiefung, giebt ein wenig eingesottene Früchte (Himbeeren, Hüffenmark oder Aprikosenmark) hinein, stellt die Förmchen auf ein Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

114. Prinzeßplätzchen.

Bedarf: 1/2 Liter Mehl, 15 Gr. Butter, 15 Gr. Schmalz, 15 Gr. Zucker, 3 Eigelb, 1/2 Citrone.

Einen halben Liter Mehl giebt man auf ein Nudelbrett, dazu fünfzehn Gramm Butter, fünfzehn Gramm Schmalz, fünfzehn Gramm fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und drei Eigelb. Dieses wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, den man zugedeckt eine Stunde ruhen läßt. Hierauf walkt man den Teig dünn aus, sticht mit einem Weinglas runde Plätzchen daraus, bestreicht ein Backblech

leicht mit Butter, streut dünn Mehl darauf, legt die Plätzchen darauf, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker, etwas Zimmet und abgezogenen fein gewiegten Mandeln, und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

115. Schmalzgebäck, kleines.

Bedarf: 150 Gr. Schmalz, 175 Gr. Zucker, 175 Gr. Mehl, 2 Eier, Zimmet und Nelkengewürz.

Einhundert und fünfzig Gramm Schmalz wird schaumig gerührt, hierauf zwei ganze Eier daran gethan, sowie einhundert und fünfundsiebzig Gramm feiner Zucker und ebensoviel Mehl, ein halber Kaffeelöffel voll Zimmet, etwas Nelkengewürz, dies gut zusammen auf dem Nudelbrett verarbeitet. Dann wird Mehl auf das Brett gestreut, der Teig, nachdem er eine Stunde geruht hat, messerrückendick ausgewalkt, mit kleinen Blechformen ausgestochen, auf ein leicht, mit Schmalz und dünn mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt, mit Eigelb bestrichen und bei mäßiger Hitze im Ofen blaßgelb gebacken.

116. Blitzkuchen, kleine.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Zucker, $\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{2}$ Glas Wein, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Mehl, Zimmet.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird auf dem Nudelbrett mit einem fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl, etwas Zimmet und einem halben Glas Wein zu einem Teig verarbeitet. Hierauf wird er halbfingerdick ausgewalkt, dick mit Zucker und Zimmet und abgezogenen länglich fein geschnittenen Mandeln bestreut, alsdann in fingerlange und zwei Finger breite Streifen geschnitten (nach Belieben können sie auch mit einem runden Ausstecher ausgestochen werden), drei Stunden ruhen gelassen, dann auf ein dünn mit Butter

bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

117. Nelsontörtchen.

Bedarf: Mürber Teig, 3 Eiweiß, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, Eingesottenes (Himbeeren, Aprikosenmarmelade oder Äpfelmus), 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln.

Es werden von mürbem Teig, welcher messerrückendick ausgewalkt ist, Böden in der Größe einer Untertasse ausgeschnitten und auf einem leicht mit Butter bestrichenem Blech hellgelb gebacken. Hierauf werden dieselben mit Eingesottenem oder mit kaltem, dick eingekochtem Äpfelmus bestrichen. Dann wird von drei Eiweiß ein sehr steifer Schnee geschlagen, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) sehr feiner Zucker darunter gerührt, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) abgeschälte, länglich geschnittene und dann getrocknete Mandeln. Diese Masse streicht man fingerdick auf die Törtchen und läßt sie im Rohr bei sehr mäßiger Hitze backen, bis der Schaum hellgelb ist.

118. Schaumschnitten.

Bedarf: 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mandeln, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 2 Eiweiß, 1/2 Citrone.

Ein fünftel Pfund (100 Gr.) fein geschnittene abgezogene Mandeln trocknet man in einem warmen Rohr, giebt sie mit hundert Gramm feinem Zucker in einen Mörser, worin man sie mit einem Eiweiß recht fein stößt. Hierauf giebt man das Ganze auf ein mit feinem Zucker bestreutes Brett, fügt noch ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker bei, rollt die Masse aus und schneidet sie in fingerlange und fingerbreite Streifen und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

119. Butterschnitten.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 3 Eier.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter rührt man mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig, schlägt drei ganze Eier daran und rührt zuletzt ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl darunter. Ein flaches Backblech bestreicht man dann ganz dünn mit Butter, streicht die Masse halbfingerdick darauf, bespritzt sie mit Wasser, streut dick feinen Zucker darauf und bäckt sie im Rohr hellgelb. Noch warm schneidet man zweifingerlang und zweifingerbreite Streifen daraus und hebt sie sogleich mit einem Schäufelchen vom Blech, da die Masse schnell kalt wird und dann brechen würde.

120. Leopoldsschnitten.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, $^1/_2$ Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz.

In einer Schüssel läßt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter zerschleichen, rührt dazu ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (125 Gr.) grob gewiegte oder geriebene, unabgezogene Mandeln, sowie einen halben Theelöffel voll Zimmet und ebensoviel Nelkengewürz. Ein mittelgroßes Backblech bestreicht man dann leicht mit Butter, drückt die Masse, welche ziemlich fest ist, ganz gleichmäßig messerrückendick auf das Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb im Rohr. Noch warm schneidet man acht Centimeter lange und vier Centimeter breite Streifen daraus, welche man dick mit Zucker und Zimmet bestreut.

121. Biskuitplätzchen in Schmalz gebacken.

Bedarf: 4 Eier, 4 Eßlöffel voll Zucker, 4 Eßlöffel voll Mehl, Citrone.

Vier Eßlöffel voll Zucker wird mit vier Eigelb und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone schaumig gerührt, dann werden vier Eßlöffel voll Mehl darunter gemengt und zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Wenn dies geschehen, wird in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß gemacht, in dieses löffelweise Plätzchen eingelegt, unter beständigem Übergießen hellgelb gebacken und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut.

122. Zimmetbrezeln.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 65 Gr. Zucker, 2 Kaffeelöffel voll Zimmet, 1 Ei.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter, vier Lot (65 Gr.) Zucker, zwei Kaffeelöffel voll Zimmet und ein Ei. Dies alles verarbeitet man zu einem feinen Teig, welchen man zwei bis drei Stunden ruhen läßt dann aus demselben Brezeln formt. Dann bestreicht man ein Backblech ganz dünn mit Butter, bestäubt es leicht mit Mehl, legt die Brezeln darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Sind sie hellgelb, nimmt man das Blech aus dem Rohr, stellt es fünf Minuten kalt, hebt dann erst die Brezeln mit einem Schäufelchen herunter, weil sie sehr mürbe sind und sonst zerbrechen würden.

123. Arakbrezeln.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 65 Gr. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 1 Theelöffel voll Arak, 2 Eigelb.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl, fünfundsechzig Gramm Zucker, ver-

arbeitet dies mit fünfundsechzig Gramm Butter, thut dann zwei Eigelb, einen Theelöffel voll Arak hinzu, bereitet davon einen feinen Teig, und läßt denselben eine Stunde ruhen. Hierauf formt man Brezeln daraus, legt sie auf ein leicht mit Butter oder Schmalz bestrichenes und dünn mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut groben Zucker, nach Belieben auch abgezogene fein gewiegte Mandeln darauf, und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb.

124. Mürbe Brezeln mit Anis.

Bedarf: 200 Gr. Mehl, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 10 Gr. Anis, 4 Eigelb.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl verarbeitet man mit hundert Gramm Zucker und einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter, vier Eigelb und zehn Gramm runden rein gewaschenen Anis zu einem feinen Teig. Hierauf läßt man den Teig eine oder zwei Stunden ruhen, formt dann kleine Brezeln aus demselben, legt diese auf ein dünn mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht sie mit Eigelb, streut groben Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr hellgelb.

125. Brezeln, mürbe mit Gewürz.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Schmalz, 2 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, Citrone, Nelken, Zimmet, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Schmalz wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker schaumig gerührt. Hierauf wird ein ganzes Ei und ein Eigelb hineingerührt, sowie etwas abgeriebene Citronenschale, Zimmet und Nelkengewürz nach Belieben, zuletzt zwei fünftel Pfund (200 Gr.) feines Mehl auf dem Nudelbrett hineingearbeitet. Diesen so bereiteten Teig läßt man eine

Stunde ruhen. Hierauf formt man Brezeln daraus, legt sie auf ein dünn mit Mehl bestäubtes Backblech, bestreicht selbe mit Eigelb und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze.

126. Brezeln mit hartgekochten Eiern.

Bedarf: 315 Gr. Mehl, 190 Gr. Butter, 65 Gr. süße Mandeln, 80 Gr. Zucker, 6 Eier, Citrone.

Dreihundert und fünfzehn Gramm Mehl wird auf dem Nudelbrett mit einhundert und neunzig Gramm Butter, fünfundsechzig Gramm fein geriebenen oder gewiegten und ungeschälten Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale, achtzig Gramm fein gestoßenem Zucker und mit fünf durch ein Haarsieb gestrichenen hartgekochten Eidottern und einem Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem derselbe eine Stunde geruht hat, formt man Brezeln daraus, legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

127. Vanillebrezeln.

Bedarf: $^{2}/_{5}$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, $^{1}/_{2}$ Stange Vanille, 2 Eier, $^{1}/_{5}$ Pfd. (100 Gr.) Butter, $^{3}/_{5}$ Pfd. (300 Gr.) Mehl.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille recht fein gestoßen, durchgesiebt, dann mit einem Ei und einem Eidotter schaumig gerührt. Hierauf werden ein fünftel Pfund (100 Gr.) zerlassene Butter, drei fünftel Pfund (300 Gr.) Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig auf dem Nudelbrett verarbeitet. Aus diesem formt man Brezeln, legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes und dünn mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

128. Schmalzbrezeln.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Schmalz, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 3 Eier, Zimmet.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Schmalz wird schaumig gerührt, dann werden zwei Eier und ein Eigelb daran gegeben, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, etwas Zimmet und Nelkengewürz, zuletzt auf dem Nudelbrett ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl und dieses mit dem Ganzen zu einem feinen Teige verarbeitet. Diesen läßt man zwei bis drei Stunden stehen, formt Brezeln daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit fein gewiegten Mandeln. Dann wird ein Blech leicht mit Schmalz bestrichen, dünn mit Mehl bestäubt, die Brezeln darauf gelegt und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

129. Badenweiler Brezeln.

Bedarf: $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Mehl, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Butter, 165 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 2 Eier, Citrone, Zimmet, Nelkengewürz.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl verarbeitet man auf dem Nudelbrett mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter. Alsdann fügt man einhundert und fünfundsechzig Gramm Zucker, ein ganzes Ei, ein Eigelb, etwas Zimmet, Nelkengewürz und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu, verarbeitet alles zusammen recht gut zu einem Teige und läßt denselben eine Stunde ruhen. Hierauf formt man Brezeln daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit grobem Zucker, legt sie auf ein dünn mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb. Alsdann bestreut man sie noch warm mit feinem Zucker.

130. Butterplätzchen.

(Der Teig wird am Abend vorher bereitet.)

Bedarf: 170 Gr. Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1 Ei, 1 Theelöffel voll Rhum oder Arak, 1 Stückchen Vanille.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird mit einem Stückchen Vanille gestoßen, mit einhundert und siebzig Gramm Mehl und einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter recht gut auf dem Nudelbrett verarbeitet. Hierauf wird in der Mitte eine Grube gemacht, ein Theelöffel voll Arak oder Rhum hineingegeben, sowie ein ganzes Ei. Ist diese Masse gut zu einem Teig verarbeitet, so legt man denselben auf einen Teller, deckt ihn mit einem Tuche zu und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am anderen Tage wird der Teig halbfingerdick ausgewalkt, in Plätzchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Streuzucker bestreut und bei sehr mäßiger Hitze auf einem leicht mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Blech gebacken.

131. Butterblumen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 5 Löffel voll Wein, 1 Ei, 4 Eßlöffel voll Zucker.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, verarbeitet man mit fünf Löffel voll weißem Wein, einem Ei, vier Eßlöffel voll Zucker, einem halben Pfund (250 Gr.) Butter auf dem Nudelbrett zu einem Teige. Hierauf schlägt man denselben in der Mitte zusammen und walkt ihn aus. Dieses Verfahren wiederholt man drei- bis viermal, läßt ihn dann eine Stunde ruhen, walkt ihn zwei Messerrücken dick aus, sticht mit Blechmodeln Blumen aus legt sie auf ein dünn mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht die Blumen mit Eiweiß, bestreut sie dick mit Zucker, belegt sie mit fein gewiegten Mandeln und bäckt sie im Rohr hellgelb.

132. Schmalzsterne.

Bedarf: ¾ Pfd. (375 Gr.) Schmalz, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 190 Gr. Zucker, ⅛ Liter Wein, ½ Citrone.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Schmalz wird schaumig gerührt und mit einhundert und neunzig Gramm Zucker sowie einem achtel Liter Wein, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und zuletzt mit einem Pfund (500 Gr.) Mehl gut auf dem Nudelbrett verarbeitet. Diesen Teig läßt man zwei Stunden ruhen, dann wird derselbe halbfingerdick ausgewalkt und mit Blechformen in Sterne ausgestochen, die man bei mäßiger Hitze auf einem Backblech bäckt.

133. Braunes Buttergebäck.

Bedarf: ½ Liter Mehl, ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (125 Gr.) Farinzucker, 65 Gr. Mandeln, 1 Eßlöffel voll Arak, ½ Eßlöffel voll Zimmet, ½ Eßlöffel voll Nelkengewürz, 5 Eier. — Zur Glasur: ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 kl. Eiweiß.

Ein halbes Liter Mehl wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter auf dem Nudelbrett verarbeitet. Hierauf werden ein viertel Pfund (125 Gr.) Farinzucker, fünfundsechzig Gramm unabgezogene, fein gewiegte oder geriebene Mandeln, ein ganzes Ei, zwei Eigelb, ein Löffel voll Arak, ein halber Eßlöffel voll fein gestoßenem Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz dazu gegeben, alles wird zu einem feinen Teig verarbeitet, welchen man eine Stunde ruhen läßt, ihn dann zwei Messerrücken dick auswalkt, mit Blechmodeln aussticht und auf einem leicht mit Butter und dünn mit Mehl bestäubten Backblech hellgelb bäckt. Sind sie nach dem Backen erkaltet, bestreicht man jedes Stück mit einer Zuckerglasur und läßt sie bei mäßiger Hitze im Rohr anziehen.

Glasur: Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird mit zwei Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, schaumig gerührt, und dann etwas Citronensaft darangedrückt.

134. Braunes Buttergebäck auf andere Art.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mundmehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd (125 Gr.) Farinzucker, 65 Gr. gewöhnlichen Zucker, 4 Eier.

Man gebe auf ein Nudelbrett ein Pfund (500 Gr.) Mundmehl, schneide ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter hinein und verarbeite es gut mitsammen. Hierauf macht man in die Mitte des Mehles eine Grube, schlägt zwei ganze Eier und zwei Eigelb hinein, giebt ein viertel Pfund (125 Gr.) Farinzucker und fünfundsechzig Gramm gewöhnlichen feinen Zucker dazu, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte oder geriebene unabgeschälte Mandeln. Dies alles wird gut zu einem Teig verarbeitet, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Dann bestäubt man ein Nudelbrett mit Mehl, walkt den Teig halbfingerdick aus und sticht ihn mit Blechmodeln aus. Legt ihn auf ein ganz dünn mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt ihn bei sehr mäßiger Hitze im Rohr, so daß er ganz hellgelb bleibt. Noch warm bestreut man sie mit feinem Zucker, welcher gut mit Zimmet vermischt ist.

NB. Diese Masse ist sehr ausgiebig.

135. Kleine Kränzchen.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) Butter und einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker nebst etwas abgeriebener Citronenschale auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Dann

wird von vier hart gekochten Eiern das Gelbe, welches durch ein Sieb passiert wurde, und zwei rohe Eigelb dazu gegeben. Ist alles gut abgeknetet, so läßt man den Teig eine Stunde ruhen. Hierauf formt man kleine Kränzchen daraus, legt sie auf ein dünn mit Butter und leicht mit Mehl bestäubtes Blech, schlägt ein Eiweiß zu steifem Schnee, bestreicht jedes Kränzchen damit, streut dick feinen Zucker und Zimmet darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

136. Halbmonde.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Mehl, 4 hartgesottene Eidottern, $\frac{1}{2}$ Citrone.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter, ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und fünf hartgekochte durch ein Sieb passierte Eigelb. Verarbeite dies zu einem glatten Teig, welchen man drei Stunden an einem kühlen Orte ruhen läßt, walke ihn gut messerrückendick aus, steche mit einer Blechform Halbmonde aus, lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei mäßiger Hitze im Rohr.

137. Sandplätzchen.

Bedarf: 225 Gr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 50 Gr. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Citrone.

Zweihundert und fünfundzwanzig Gramm Schmalz wird schaumig gerührt. Dann werden ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, ein Ei, zwei Eigelb, fünfzig Gramm fein gewiegte abgezogene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl daran gerührt. Von dieser Masse legt man kleine

Häufchen auf ein dünn mit Mehl bestäubtes Backblech und lasse sie bei sehr mäßiger Hitze im Rohr langsam backen.

138. Sandtörtchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 5 Eier, 14 kl. Tortenförmchen.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) feinem Zucker schaumig gerührt, hierauf werden fünf Eier, eines nach dem anderen daran gerührt, ebenso die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Zuletzt wird ein halbes Pfund (250 Gr.) ganz feines Mehl recht gut damit vermengt. Dann werden kleine Förmchen leicht mit Butter ausgestrichen, dieselben nur bis zur Hälfte eingefüllt, auf ein Backblech gestellt und so wird die Masse darin bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

139. Achter.

Bedarf: 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, Citrone.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Butter auf dem Nudelbrett gut verarbeitet. Hierauf werden ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, zwei Eigelb und ein wenig von der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter gemengt. Ist alles gut verarbeitet, so werden aus der Masse kleine dünne Würstchen gedreht, und aus diesen „Achter" geformt. Dann wird ein Blech leicht mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut, die „Achter" darauf gelegt, mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

IX.

Torten und feines Theegebäck.

---

140. Grafentorte.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Butter, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 8 Eier, Zimmet, Nelkengewürz. — Fülle dazu: 1/2 Liter sauerer Rahm, Vanille, Zucker, 5—6 Eier, Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird mit drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker, einem viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegten Mandeln, sechs Eigelb und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt. Hierauf rühre man drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl daran, forme aus dieser Masse drei Platten und backe sie hellgelb. Nach dem Erkalten wird folgende Crême dazwischen gefüllt: Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker, eine halbe Stange Vanille, beides mitsammen gestoßen, wird mit einem halben Liter guten saueren Rahm, fünf bis sechs Eigelb und einem Eßlöffel voll Mehl auf dem Feuer bis zum Sieden gekocht. Dann läßt man die Masse erkalten, bestreicht mit derselben die Platten und legt sie aufeinander. Auf die oberste Platte kommt statt der Crême Zucker.

141. Kleientorte.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 6 Eier, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mandeln, Citrone, Zimmet, Nelkengewürz.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit sechs ganzen Eiern schaumig gerührt. Hierauf

drei viertel Pfund (375 Gr.) fein gewiegte oder geriebene, unabgeschälte Mandeln, ein Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, sowie die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran gerührt. Eine Tortenform (Reif) wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, mit feinem Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze drei viertel Stunden im Rohr gebacken.

142. Magdalentorte.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, Äpfel, Citrone, Weinbeeren. — Guß: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker und einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl, zwei ganzen Eiern und einem Eigelb, sowie der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone zu einem Teig auf dem Nudelbrett schnell abgeknetet. Sehr gute geschälte Äpfel werden in feine Schnitze aufgeschnitten, mit Weinbeeren, Zucker und etwas Wasser gedünstet, dann kalt gestellt. Eine runde Form oder Reif wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, der mürbe Teig dünn ausgewalkt, die Form damit ausgelegt und hellgelb im Rohr gebacken, hierauf mit der Form zum Erkalten gestellt. Dann giebt man die gekochten erkalteten Äpfel und folgenden Guß darauf: ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit sechs ganzen Eiern in einer Schüssel gerührt, besser mit einem Schneeschläger geschlagen, bis die Masse dick und schaumig geworden. Dann wird ein halbes Pfund (250 Gr.) unabgezogene, fein gewiegte oder geriebene Mandeln darunter gerührt. Die gefüllte Form wird dann ins Rohr gestellt und mit dem Guß noch eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

143. Brottorte.

Bedarf: $^{2}/_{5}$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, 50 Gr. Schwarzbrot, 3 Löffel voll Himbeersaft oder Arak, $^{1}/_{5}$ Pfd. (100 Gr.) Mandeln, 30 Gr. Pomeranzenschale, 30 Gr. Citronat, etwas Zimmet und Nelkengewürz, $^{1}/_{2}$ Citrone, 8 Eier.

In eine Schüssel giebt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker, acht ganze Eier, fünfzig Gramm getrocknete, mit drei Löffel voll Himbeersaft oder Arak angefeuchtete Schwarzbrotbröseln, ein fünftel Pfund (100 Gr.) fein gewiegte Mandeln. Ist dies alles drei viertel Stunden gerührt, fügt man dreißig Gramm fein geschnittenes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale dazu, sowie einen halben Kaffeelöffel voll Zimmet und Nelkengewürz. Dann bestreicht man eine Tortenform mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze. Ist sie fertig, bestreut man sie dick mit feinem Zucker. Man kann sie auch mit einem Chokoladeguß überziehen.

NB. Das Schwarzbrot wird im Ofen gedörrt, dann im Mörser gestoßen.

144. Brottorte auf andere Art.

Bedarf: $^{2}/_{5}$ Pfd. (200 Gr) Zucker, $^{1}/_{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 70 Gr. Schwarzbrotbröseln, 8 Eier, 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, Zimmet, Nelkengewürz 30 Gr. Mehl.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) unabgeschälte, fein gewiegte oder geriebene Mandeln, siebzig Gramm Schwarzbrotbröseln, (das Schwarzbrot muß im Ofen getrocknet, dann gestoßen werden,) dreißig Gramm Mehl, vier ganze Eier und vier Eigelb werden eine halbe Stunde zusammen gerührt. Hierauf ein halber Kaffeelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, sowie dreißig Gramm fein geschnittenes

Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale daran gerührt. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von vier Eiweiß leicht darunter. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken. Ist die Torte fertig, so kann man sie mit feinem Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, dick bestreuen oder mit einer Eisglasur überziehen.

145. Brottorte auf dritte Art.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, ¼ Pfd. (125 Gr.) Schwarzbrot, 4 Löffel voll Arak, Zimmet und Nelkengewürz, Citronen, 10 Gr. Citronat, 10 Gr. Pomeranzenschale.

Acht Eigelb werden mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker schaumig gerührt oder mit einem Schneeschläger geschlagen, bis sie dick und schaumig sind. Dann fügt man dazu: ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte, unabgezogene Mandeln, ein viertel Pfund (125 Gr.) getrocknetes, fein gestoßenes Schwarzbrot, welches man mit vier Löffel voll Arak anfeuchtet, fünf Gramm Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, zehn Gramm fein geschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Citronat und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Ist alles gut zusammen verrührt, füllt man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute mittelgroße Tortenform und bäckt sie eine Stunde im Rohr.

NB. Sehr gut ist die Torte, wenn man dieselbe, nachdem sie gebacken und erkaltet ist, mit Arak- oder Chokoladeguß überzieht.

146. Gewürztorte.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 7 Eier, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl, 15 Gr. Zimmet, 15 Gr. Nelkengewürz, die abgeriebene Schale von ½ Pomeranze oder von ½ Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit sieben ganzen Eiern schaumig gerührt, dann fünfzehn

Gramm Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz daran gerührt, ebenso die abgeriebene Schale von einer halben Orange oder einer halben Citrone. Zuletzt mengt man ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl gut darunter. Die Masse wird dann in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform eingefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken. Die noch warme Torte wird mit Zucker, welcher gut mit Zimmet vermischt ist, dicht bestreut.

147. Linzer Torte.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mandeln, 225 Gr. Zucker, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mehl, 5 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, hierauf ein fünftel Pfund (100 Gr.) abgezogene, süße, mit einem Ei gestoßene Mandeln daran gerührt, sowie fünf ganze Eier, eines nach dem anderen daran geschlagen, zuletzt rührt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl recht gut darunter. Eine flache Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse gleichmäßig hineingestrichen, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und bei guter Hitze eine Stunde gebacken.

148. Schmalztorte.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Schmalz, 10 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Kartoffel- oder Stärkemehl, 1/2 Stange Vanille.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Schmalz wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen wurde, eine halbe Stunde gerührt. Dann rührt man sechs Eigelb und vier ganze Eier daran, (sechs Eiweiß bleiben zurück). Zuletzt fügt man ein halbes Pfund Kartoffel- oder Stärkemehl recht gut darunter. Eine Tortenform, am

besten ganz geschlossen (da bei einer Reifform leicht die fette Flüssigkeit beim Backen herausläuft), wird mit Butter ausgestrichen, die Masse gleichmäßig hineingestrichen und eine Stunde im Rohr sehr behutsam gebacken.

149. Sandtorte.

Bedarf: $^4/_5$ Pfd. (400 Gr.) Butter, $^4/_5$ Pfd. (400 Gr.) Mehl, $^4/_5$ Pfd. (400 Gr.) Zucker, 8 Eier, 1 Löffel voll Arak, $^1/_2$ Citrone.

Vier fünftel Pfund (400 Gr.) Butter, vier fünftel Pfund (400 Gr.) Mehl, vier fünftel Pfund (400 Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ebenso der Saft derselben, vier Eigelb und vier ganze Eier werden zusammen eine Stunde gerührt, zuletzt ein Eßlöffel voll Arak daran gegeben und der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Die Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute große Tortenform gefüllt, mit abgezogenen, länglich fein geschnittenen Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken. (Bei Sandmasse muß die Hitze sehr gleichmäßig sein, sonst fällt dieselbe zusammen und bleibt fest.)

150. Sandtorte auf andere Art.

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Schmalz, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier, $^1/_2$ Citrone, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Schmalz wird schaumig gerührt, dann werden ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker sechs ganze Eier eines nach dem anderen und zuletzt ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl gut darunter gemischt. Dann wird die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform eingefüllt und bei guter Hitze im Rohr eine Stunde gebacken. Man erkennt am besten, ob die Torte

fertig ist, wenn sie sich oben hart anfühlt. Diese Torte kann vor dem Backen mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut werden. Nach Belieben kann sie tags vorher schon gebacken werden.

151. Sandtorte auf dritte Art.

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Butter, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 8 Eier, 35 Gr. süße und 35 Gr. bittere Mandeln, Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone drei viertel Stunden gerührt. Ist die Masse recht schaumig, rührt man vier Eigelb und vier ganze Eier, fünfunddreißig Gramm süße, fünfunddreißig Gramm bittere, abgeschälte, fein gewiegte Mandeln daran, dann wird löffelweise ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl darunter gerührt. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, gleichmäßig hineingestrichen und bei guter Hitze im Rohr eine Stunde gebacken.

152. Gefüllte Sandtorte.

Bedarf: $^3/_5$ Pfd. (300 Gr.) Butter, $^3/_5$ Pfd. (300 Gr.) Zucker, $^3/_5$ Pfd. (300 Gr.) Mehl, 6 Eier, eingesottene Früchte.

Man nimmt zwei fünftel Pfund (300 Gr.) Butter, rührt sie schaumig, giebt drei fünftel Pfund (300 Gr.) Zucker dazu, nachdem man noch eine viertel Stunde gerührt hat, giebt man sechs Eigelb, sowie drei fünftel Pfund (300 Gr.) feines Mehl daran, das wird wieder gut mitsammen verrührt, zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Eine Tortenform (Reif) wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Hälfte der Masse gleichmäßig hineingegeben, Eingesottenes: Himbeer, Aprikosen &c. &c.

daraufgelegt, dann die andere Hälfte der Masse darauf gethan, die Torte dann eine Stunde bei guter Hitze im Rohr gebacken.

153. Blitztorte.

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Zucker, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Butter oder Schmalz, 170 Gr. Stärkemehl, 7 Eier, Citrone.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker wird mit drei Eiern und vier Eigelb schaumig gerührt. Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter oder Schmalz eine halbe Stunde gerührt, dann mit der obigen Masse zusammengegeben und gut vermengt. Hierauf einhundert und siebzig Gramm Stärkemehl daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und drei viertel Stunden im Rohr gebacken.

154. Chokoladetorte.

Bedarf: 130 Gr. Zucker, 8 Eier, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Mehl, 35 Gr. Vanillechokolade.

Einhundert und dreißig Gramm Zucker wird mit acht Eigelb und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt, dann ein fünftel Pfund (100 Gr.) feines Mehl, fünf- und dreißig Gramm fein geriebene Vanillechokolade darunter gemischt, sowie der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, eingefüllt und die Masse bei mäßiger Hitze drei viertel Stunden gebacken und nachdem sie erkaltet, mit Chokoladeguß überzogen.

155. Chokoladetorte auf andere Art.

Bedarf: 170 Gr. Butter, $^{1}/_{2}$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $^{1}/_{4}$ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 50 Gr. Zwieback, $^{2}/_{5}$ Pfd. (200 Gr.) feine Vanillechokolade, 7 Eier.

Einhundert und siebzig Gramm Butter wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker und sieben Eigelb schaumig gerührt, dann rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) unabgezogene, recht fein gewiegte oder geriebene Mandeln daran, sowie fünfzig Gramm fein gestoßene Zwiebackbröseln, ferner zwei fünftel Pfund (200 Gr.) zu einem dicken Brei gekochte, ausgekühlte Vanillechokolade. Ist alles gut verrührt, hebt man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter. Eine mittelgroße Tortenform (Reif) wird mit Butter gut ausgestrichen, mit feinen Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze im Rohr drei viertel Stunden gebacken.

156. Chokoladetorte auf dritte Art.

Bedarf: $^{1}/_{2}$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $^{2}/_{5}$ Pfd. (200 Gr.) Stärkemehl, $^{1}/_{5}$ Pfd. (100 Gr.) Chokolade, 10 Eier, 1 Theelöffel voll Zimmet.

Zehn Eigelb werden mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker, einem fünftel Pfund (100 Gr.) fein geriebener Chokolade und einem Theelöffel voll Zimmet eine halbe Stunde gerührt, hierauf zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Stärkemehl gut damit vermengt, zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, mit Brotbröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, eine Stunde im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

157. Chokoladetorte auf vierte Art.

Bedarf: $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Butter, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Chokolade, 6 Eier, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter wird zu Schaum gerührt, hierauf zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker gut mit verrührt, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) fein geriebene Chokolade, drei ganze Eier und drei Eidotter, zuletzt kommen zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl dazu, der Schnee von drei Eiweiß wird leicht darunter gehoben. Eine Torten- oder runde Form wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt, bei mäßiger Hitze drei viertel Stunden gebacken.

158. Chokoladetorte auf fünfte Art.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Chokolade, 8 Eier, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird mit einem fünftel Pfund (100 Gr.) Chokolade, welche man mit zwei Eßlöffel voll Wasser im Rohre hat weich werden lassen und fein verrührt hat, acht Eigelb und zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker schaumig gerührt. Hierauf werden zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl darunter gemengt, zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Einen Tortenreif bestreicht man gut mit Butter, bröselt ihn aus, streicht die Masse gleichmäßig hinein und bäckt sie eine Stunde im Rohr. Ausgekühlt überzieht man die Torte mit Chokoladeglasur.

159. Kartoffeltorte.

Bedarf: 8 Eier, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 70 Gr. süße Mandeln, 35 Gr. bittere Mandeln, 35 Gr. Citronat, 35 Gr. Orangenschale, $^3/_5$ Pfd. (300 Gr.) kalte, gesottene, geriebene Kartoffeln.

Acht Eigelb werden mit einem halben Pfund (250 Gr.) feinem Zucker schaumig gerührt. Dann giebt man siebzig

Gramm süße und fünfunddreißig Gramm bittere, fein gewiegte Mandeln, fünfunddreißig Gramm fein geschnittenes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale, etwas Zimmet, ein wenig Nelkengewürz dazu, ebenso drei fünftel Pfund (300 Gr.) kalte, gesottene, geriebene Kartoffeln darunter. Ist alles gut verrührt, hebt man von acht Eiweiß den festen Schnee leicht darunter. Eine runde Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt, bei guter Hitze drei viertel Stunden im Rohr gebacken.

160. Kartoffeltorte auf andere Art.

Bedarf: 7 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Kartoffeln, 1/2 Citrone, 35 Gr. süße und 35 Gr. bittere Mandeln, nach Belieben auch 5 Gr. Zimmet.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit sieben Eiern sehr schaumig gerührt. Hierauf werden drei viertel Pfund (375 Gr.) kalte, geriebene Kartoffeln, ferner fünfunddreißig Gramm süße und fünfunddreißig Gramm bittere, abgezogene, fein gewiegte Mandeln, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone recht gut darunter gerührt. Nach Belieben kann man auch fünf Gramm Zimmet darunter geben und die Mandeln mit der Schale reiben oder wiegen. Sind die Kartoffeln nicht sehr mehlig, so thut man gut, einen Eßlöffel voll feines Mehl unter die Masse zu rühren. Eine runde Form wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinen Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden im Rohr gebacken. Noch warm wird die Torte dick mit Zucker bestreut.

161. Jägertorte.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 115 Gr. Mandeln, 35 Gr. Mehl, 8 Eier, 1/2 Citrone. — Guß: 1/4 Pfd (125 Gr.) Zucker, 3 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, etwas Vanille.

Man rühre drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker mit einhundert und fünfzehn Gramm abgeschälten, fein ge-

wiegten Mandeln, sowie mit vier ganzen Eiern und vier Eigelb schaumig. Dann reibt man die Schale von einer halben Citrone daran, endlich mischt man fünfunddreißig Gramm feines Mehl dazu und zuletzt hebt man den Schnee von vier Eiweiß leicht darunter. Von dieser Masse werden zwei Blätter gebacken. Sind sie kalt, so wird das eine Blatt mit Eingesottenem als: Aprikosen, Himbeeren 2c. 2c. bestrichen, das andere Blatt darauf gelegt und mit folgendem Guß überzogen: Der festgeschlagene Schnee von drei Eiweiß wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker gerührt, dann mit einem viertel Pfund (125 Gr.) abgeschälten, fein geschnittenen und getrockneten Mandeln vermengt. Den Zucker kann man mit einem Stückchen Vanille stoßen. Die Torte legt man auf ein Blech, bestreicht sie mit dem Guß und läßt denselben im Rohr anziehen, bis der Zucker anfängt steif zu werden. Der Guß darf nur hellgelb werden.

162. **Mandeltorte.**

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 10 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 50 Gr. Mehl, 5 Gr. Zimmet, 1/2 Citrone.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit zwei Eiern im Mörser sehr fein gestoßen, alsdann mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker und acht Eigelb schaumig gerührt. Hierauf werden fünfzig Gramm Mehl, fünf Gramm Zimmet und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone daran gegeben, der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß wird leicht daruntergehoben. In eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Tortenform wird die Masse gefüllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

163. Mandeltorte auf andere Art.

(Sehr gut.)

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 6 Eier, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, Citrone, 65 Gr. Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gewiegte oder geriebene, unabgezogene Mandeln werden mit sechs Eiern und zweihundert Gramm feinem Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Alsdann fünfundsechzig Gramm Mehl daran gerührt, zuletzt der Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

164. Mandeltorte auf dritte Art.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mandeln, $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Zucker, 12 Eier, Citrone, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Stärkemehl.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker wird mit einem Pfund (500 Gramm) abgeschälten, sehr fein geriebenen Mandeln, zwölf Eiern und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Zuletzt wird ein fünftel Pfund (100 Gr.) Stärkemehl darunter gemengt. Alsdann wird die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brotbröseln ausgestreute Tortenform eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

165. Mandeltorte auf vierte Art.

Bedarf: $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 10 Eier, Zimmet.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit zehn Eigelb schaumig gerührt oder mit einem Schneeschläger geschlagen, hierauf ein halbes Pfund (250 Gr.) abgeschälte, sehr fein gewiegte oder gestoßene Mandeln

nebst einem halben Kaffeelöffel voll Zimmet darunter gemengt, der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine runde Form (auch Reif) wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinen Brotbröseln bestreut, die Masse eingefüllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken und noch warm dick mit feinem Zucker bestreut.

166. Gewürzte Mandeltorte.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 9 Eier, Zimmet, Nelkengewürz, ½ Citrone, 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit neun Eigelb schaumig gerührt. Hierauf wird ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gewiegte oder geriebene, unabgeschälte Mandeln daran gerührt, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein Eßlöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelkengewürz, dreißig Gramm fein geschnittenes Citronat und ebensoviel Pomeranzenschale. Zuletzt wird der fest geschlagene Schnee von neun Eiweiß darunter gehoben, das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenform eingefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

167. Kastanientorte.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Kastanien, ⅖ Pfd. (200 Gr.) Butter, 12 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Mandeln, ⅖ Pfd. (200 Gr.) Zucker, Citrone.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter rührt man schaumig. Hierauf rührt man sechs ganze Eier und sechs Eigelb hinein, ebenso zwei fünftel Pfund Zucker, dann reibt man von einer Citrone die Hälfte der Schale hinein, giebt ein Pfund (500 Gr.) gesottene und durch ein Haarsieb passierte Kastanien, sowie ein halbes Pfund (250 Gr.) abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, zuletzt hebt man den steifgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß darunter. Eine

runde Tortenform (Reif) streicht man gut mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, füllt die Masse ein und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Noch warm bestreut man sie mit feinem Zucker, welcher mit Vanille gestoßen wurde.

168. Kastanientorte auf andere Art.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (500 Gr.) Kastanien, 6 Eier, Vanille, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, welchen man mit einer halben Stange Vanille recht fein stößt, schlägt man mit sechs ganzen Eiern in einer Schüssel mit einem Schneeschläger, bis die Masse dick und schaumig ist. Ein Pfund (500 Gr.) gesottene, abgeschälte Kastanien werden durch ein Haarsieb passiert und daran gerührt, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) unabgezogene, fein gewiegte Mandeln. Eine runde Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze im Rohr eine Stunde gebacken. Ist die Torte kalt, kann man sie mit Citronen- oder Vanille-Eis glasieren.

169. Haselnußtorte.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 10 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Haselnußkerne, Vanille.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit zehn Eigelb schaumig gerührt. Hierauf ein halbes Pfund (250 Gr.) Haselnußkerne fein gerieben daran gegeben und gut mit verrührt. Zuletzt wird der steifgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Die Masse füllt man dann in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr.

NB. Sehr angenehm schmeckt die Torte, wenn man den Zucker mit einer halben Stange Vanille stößt.

170. Citronentorte.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1 Ei. — Fülle: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3 Citronen, 3—4 Äpfel, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln. — Guß: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 5 Eiweiß, 1 Stückchen Vanille.

Von einem halben Pfund (250 Gr.) Butter und einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl, sowie einem viertel Pfund (125 Gr.) Zucker und einem Ei wird auf dem Nudelbrett ein Teig gemacht, welchen man dann zwei bis drei Stunden ruhen läßt. Ein großer Tortenreif wird dünn mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, der Teig glatt hineingedrückt und hellgelb im Rohr gebacken. Ist er in der Form erkaltet, wird folgende Fülle darauf gegeben: drei bis vier Äpfel werden abgeschält, fein aufgeschnitten, mit etwas Zucker und einem Löffel voll Wasser gedünstet, dann das Mark von drei Citronen, sowie die abgeriebene Schale von zwei Citronen, ein halbes Pfund abgeschälte fein gewiegte Mandeln und noch so viel Zucker darunter gerührt, bis alles sehr süß ist. Hierauf streicht man die Fülle auf den gebackenen Teig. — Guß: Von fünf Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, vermischt ihn mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker, welcher mit einem Stückchen Vanille gestoßen wurde, giebt die Masse auf die Äpfel und bäckt das Ganze noch eine halbe Stunde im Rohr. Der Guß darf nur eine blaßgelbe Farbe haben.

171. Kirschen- oder Traubentorte.

Bedarf: 80 Gr. Mehl, 40 Gr. Butter, 40 Gr. Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Wein, 20 Gr. gestoßene Mandeln, Kirschen oder Weintrauben. Guß: 6 Eiweiß, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln.

Auf einem Nudelbrett verarbeitet man achtzig Gramm Mehl, vierzig Gramm Butter, vierzig Gramm Zucker, zwanzig Gramm gestoßene Mandeln, ein Ei

und einen Eßlöffel voll Wein zu einem Teig und läßt ihn an einem kühlen Orte eine Stunde ruhen. Alsdann rollt man den Teig fingerdick aus und legt denselben in eine mit Butter bestrichene Tortenform und bäckt ihn halbfertig, dann belegt man ihn mit Kirschen oder Traubenbeeren und bestreut ihn mit Zucker. Nun kommt folgender Guß darüber: sechs Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, giebt ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, ein viertel Pfund (125 Gr.) fein gewiegte Mandeln darunter. Der Kuchen wird sogleich im Rohr hellgelb bei mäßiger Hitze gebacken.

172. Äpfeltorte.

Bedarf; 2/5 Pfd. (200 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 9 Eier, Zimmet, Nelkengewürz, 1 Obertasse voll geriebenes Schwarzbrot, ebensoviel Weißbrot, 2 Äpfel, 1/2 Citrone.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter rührt man schaumig, dann rührt man vier ganze Eier und fünf Eigelb daran, ferner die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, etwas Zimmet und Nelkengewürz, ein viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker, eine Obertasse voll Schwarzbrot und ebensoviel Weißbrotbröseln und zwei abgeschälte, in kleine Stückchen geschnittene, gute Äpfel. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter. Eine runde Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse gleichmäßig eingestrichen und drei viertel Stunden im Rohr gebacken.

173. Butterbiskuit.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 65 Gr. kleine Weinbeeren, 6 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gestoßener Zucker wird in einem Hafen mit sechs Eiern geschlagen oder in

einer Schüssel drei viertel Stunden gerührt. Hierauf rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassene Butter, sowie fünfundsechzig Gramm Weinbeeren und zweihundert und fünfzig Gramm feines Mehl daran. Eine runde Form, auch Tortenreif, wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse sogleich eingefüllt, bei mäßiger Hitze drei viertel Stunden im Rohr gebacken, dann mit ganz feinem Zucker bestreut oder mit Eis (Eiweiß mit Zucker geschlagen) überzogen.

174. Biskuitkugelhupf.

Bedarf: $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Stärkemehl, 6 Eier, $1/2$ Citrone.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit sechs Eigelb und dem festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß in einer Schüssel, die auf einen Topf, der mit sehr heißem, aber nicht kochendem Wasser gefüllt ist, gestellt (das Wasser darf aber die Schüssel nicht berühren), eine halbe Stunde gerührt. Wenn die Masse lauwarm ist, giebt man den Saft von einer halben Citrone, ebenso die abgeriebene Schale derselben daran. Zuletzt rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Stärkemehl schnell darunter. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Zucker ausgestreut, die Masse eingefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Die Form soll schon ausgestrichen bereit stehen, wenn die Masse fertig gerührt ist.

175. Biskuittorte mit Himbeerguß.

Bedarf: 10 Eier, $2/5$ Pfd. (200 Gr.) geriebener und gestoßener Zucker, 150 Gr. Stärkemehl, Citrone.

Fünf ganze Eier und fünf Eigelb, rührt oder schlägt man mit einem Schneeschläger, mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker bis sie dick und schaumig sind, hierauf rührt man die abgeriebene Schale von einer halben

Citrone und den Saft derselben daran und hebt schnell einhundert und fünfzig Gramm Stärkemehl darunter. In eine runde, gut mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Form wird die Masse eingefüllt, drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Man kann folgenden Guß darauf geben: Man nehme sechs zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker und vier Löffel voll frische zerdrückte Himbeeren oder ebensoviel eingekochten Saft derselben. Dann thut man je einen Löffel voll vom Eierschnee, Himbeersaft und Zucker in eine Schüssel, rührt dieses in derselben fünf Minuten lang und fährt mit dem Rest so fort, bis Himbeersaft, Eierschnee und Zucker zu Ende sind. Hierauf giebt man den Guß auf die Torte, im Sommer garniert man sie mit frischen Himbeeren. Anstatt dieses Gußes kann man die Torte auch bloß mit Zucker bestreuen oder mit einem Guß von Arak oder Liqueur versehen.

176. Rote Biskuittorte.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier, ¼ Pfd. (125 Gr.) Stärkemehl, ½ Citrone, 2 Theelöffel voll Alkermessaft (ein ganz unschädlicher roter Saft, den man in der Apotheke bekommt).

In eine Schüssel giebt man ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, sechs Eigelb, den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß, die abgeriebene Schale und den Saft von einer halben Citrone und schlägt dies mit einem Schneeschläger bis es dick und schaumig ist. Hierauf giebt man zwei Theelöffel voll Alkermessaft darunter, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) Stärkemehl. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

177. Biskuitbund.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 10 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/2 Citrone, 30 Gr. bittere Mandeln.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker wird mit sechs ganzen Eiern und vier Eigelb gerührt oder mit einem Schneeschläger geschlagen bis es dick und schaumig ist, dann fügt man dreißig Gramm bittere, abgezogene, fein gewiegte Mandeln, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl darunter. Ist alles gut verrührt, so hebt man den festgeschlagenen Schnee von vier Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute runde Form und bäckt sie drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr.

178. Butterbiskuit auf andere Art.

Bedarf: 9 Eier, 3/5 Pfd. (300 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/2 Citrone, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Neun ganze Eier werden mit drei fünftel Pfund (300 Gr.) feinem Zucker in einer Schüssel eine halbe Stunde gerührt oder mit einem Schneeschläger geschlagen. Hierauf wird ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassene Butter hineingerührt, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone daran gegeben, zuletzt zwei fünftel Pfund (200 Gr.) feines Mehl recht gut darunter gemengt. Eine mittelgroße Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

179. Puff.

Bedarf: 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl, 35 Gr. Butter, Citrone, Weinbeeren, Rosinen.

Zweihundert Gramm Zucker wird mit sechs Eigelb schaumig gerührt, hierauf ein viertel Pfund (125 Gr.)

Mehl daran gerührt, sowie auch fünfunddreißig Gramm zerlassene Butter, etwas Weinbeeren und Sultaninen, und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Eine längliche Blechform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

180. Buffon.

Bedarf: 165 Gr. Zucker, 165 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter, 35 Gr. Weinbeeren, 35 Gr. Sultaninen, 8 Eier, ½ Citrone.

Einhundert und fünfundsechzig Gramm fein gestoßener Zucker wird mit acht Eigelb schaumig gerührt oder mit einem Schaumschläger geschlagen bis es dick und schaumig ist. Hierauf werden sechzig Gramm zerlassene Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, fünfunddreißig Gramm Weinbeeren, fünfunddreißig Gramm Sultaninen daran gerührt, sowie einhundert und fünfundsechzig Gramm feines Mehl. Ist alles gut zusammen vermengt, wird der festgeschlagene Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse eingefüllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

181. Napoleonstorte.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Butter, ½ Pfd. (250 Gr.) fein gewiegte Mandeln, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 15 Gr. Pomeranzenschale, 4 Eier, Sultaninen, Nelken und Zimmet.

Auf ein Nudelbrett giebt man ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter, ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, ebensoviel fein gewiegte oder geriebene, unabgeschälte Mandeln, fünfzehn Gramm ganz fein geschnittenes Citronat, einen Löffel voll Zimmet, zehn Gramm Nelkengewürz, fünfunddreißig Gramm Sultaninen und vier ganze Eier, dies alles ver-

arbeitet man zu einem Teig. Hat der Teig eine Stunde geruht, so bäckt man davon in einem mittelgroßen Tortenreif nach einander zwei Kuchen, sind selbe erkaltet, bestreicht man den einen mit eingesottenen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc. ꝛc., legt den anderen Kuchen darauf und bestreut ihn mit feinem Zucker. (Ist eine sehr empfehlenswerte Torte.)

182. Kaiserkuchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 4 Eier, 60 Gr. Weinbeeren, 160 Gr. Mandeln, 1/2 Citrone, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker rührt man mit vier ganzen Eiern schaumig, hierauf giebt man sechzig Gramm fein gestoßene, abgezogene Mandeln, sechzig Gramm Weinbeeren, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu, zuletzt rührt man ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl recht gut darunter. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in halbfingerbreite Schnitten.

183. Hochzeitskuchen.

(Sehr guter Theekuchen.)

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Sultaninen, 1/5 Pfd. (100 Gr.) gr. Weinbeeren, 35 Gr. Orangenschale oder Citronat, 5 Gr. Kardamomen, 5 Gr. Zimmet, 14 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker, welcher sehr fein gestoßen oder gerieben sein muß, eine halbe Stunde gerührt. Hierauf werden vierzehn Eigelb, eines nach dem anderen, daran gerührt, sowie ein fünftel Pfund (100 Gr.) Sultaninen, einhundert Gramm Weinbeeren, fünfunddreißig

Gramm ganz fein gewiegte Orangenschale oder Citronat, fünf Gramm Kardamomen, fünf Gramm Zimmet und ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl gut mit vermengt, zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von vierzehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine runde Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und bei guter Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

184. Aniskuchen.

Bedarf: 8 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, ½ Citrone, 1 Theelöffel voll runder Anis.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit drei ganzen Eiern und fünf Eigelb schaumig gerührt, die Schale von einer halben Citrone daran gerieben, ein Theelöffel voll runder Anis und ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine flache oder runde Form auch Reifform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln oder feinem Zucker ausgestreut, die Masse sogleich nach dem Rühren eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

185. Genueser Kuchen.

Bedarf: 4 Eischwer Zucker, 4 Eischwer Butter, 4 Eischwer Mehl, 4 Eier, Citrone, Weinbeeren, Sultaninen.

Vier Eischwer Zucker wird mit vier Eigelb eine halbe Stunde gerührt, dann vier Eischwer zerlassene Butter daran gerührt, sowie auch vier Eischwer Mehl, Weinbeeren und Sultaninen, zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine mittelgroße Tortenform (Reif) wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse gleichmäßig hineingegeben und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

186. Eidotterkuchen.

Bedarf: 11 Eier, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Butter, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Mehl, 7 Eier.

Man siedet sieben Eier hart, nimmt die Dottern heraus, passiert sie durch ein Haarsieb und rührt sie dann mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter schaumig. Hierauf rührt man vier frische Eigelb daran, ferner ein viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker und ein fünftel Pfund (100 Gr.) feines Mehl, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone. Eine mittelgroße Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken. Noch heiß wird der Kuchen dick mit Zucker, welcher mit etwas Zimmet vermengt ist, bestreut.

187. Englischer Kuchen.

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Butter, $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Mehl, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, 8 Eier, Citrone.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, hierauf ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl und zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker und acht Eier darangerührt und zwar so, daß man abwechselnd je ein Ei, einen Löffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl darangiebt; zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von zwei Eiweiß darunter. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

188. Schmalzkuchen.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Schmalz, 4 ganze Eier, $^1/_2$ Citrone, 165 Gr. Mehl.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Zucker wird mit einem viertel Pfund (125 Gr.) Schmalz schaumig ge-

rührt, hierauf werden vier ganze Eier eines nach dem anderen daran gerührt, zuletzt werden einhundert und fünfundsechzig Gramm Mehl recht gut darunter gemengt, Citronenschale nach Belieben daran gegeben. Eine runde Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse gleichmäßig mit einem Löffel hineingestrichen, bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

189. Russischer Kuchen.

Bedarf: 2/5 Pfd. (200 Gr.) Butter, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 6 Eier, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mehl, 1/2 Glas Arak, 30 Gr. Pomeranzenschale, 30 Gr. Sultaninen oder Weinbeeren.

Man rühre zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter schaumig, dazu gebe man nach und nach zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker, ferner sechs Eigelb, dreißig Gramm fein geschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Sultaninen oder Weinbeeren, ein halbes Glas Arak, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl. Ist alles gut mitsammen verrührt, hebe man den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine runde mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form und backe sie drei viertel Stunden im Rohr.

190. Theekuchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Weinbeeren, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Sultaninen, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 7 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker wird mit sieben ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, dann ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene, länglich geschnittene Mandeln sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) Weinbeeren, ebensoviel Sultaninen und ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl recht gut darunter gerührt. Eine flache Form oder Tortenreif wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, bei guter Hitze eine Stunde gebacken.

191. Bischofsbrot.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 65 Gr. Sultaninen, ½ Citrone, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 6 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit sechs Eigelb und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Hierauf wird ein viertel Pfund (125 Gr.) abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln, fünfundsechzig Gramm Sultaninen, ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

192. Weinbeerschnitten.

Bedarf: 4 Eier, 3 Eischwer Zucker, 3 Eischwer Mehl, 65 Gr. Mandeln, 65 Gr. Weinbeeren, Citrone.

Drei Eischwer Zucker wird mit vier ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, dann drei Eischwer Mehl, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale, fünfundsechzig Gramm abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, sowie fünfundsechzig Gramm Weinbeeren darunter gerührt. Eine längliche Blechform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden im Rohr gebacken. Nachdem das Ganze kalt geworden, wird es in fingerbreite Schnitten geschnitten.

193. Magdalenenbrot.

Bedarf: ⅕ Pfd. (100 Gr.) Schmalz, 4 Eier, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Zucker, 35 Gr. Mandeln, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl.

Ein fünftel Pfund (100 Gr.) Schmalz wird schaumig gerührt, hierauf zwei ganze Eier und zwei Eigelb daran

gerührt, sowie ein fünftel Pfund (100 Gr.) feiner Zucker und fünfunddreißig Gramm abgeschälte, fein gewiegte Mandeln. Zuletzt wird ein viertel Pfund (125 Gr.) Mehl recht gut mit dem Ganzen vermengt. Ein Backblech wird leicht mit Butter oder Schmalz bestrichen, dünn mit Mehl bestäubt, die Masse dünn darauf gedrückt und bei mäßiger Hitze gebacken, noch warm wird sie in beliebige Stücke geschnitten. Kann auch in einer großen, runden Tortenform gebacken werden.

194. Langes Pomeranzenbrot.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 8 Eier, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Citronat, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Pomeranzenschale, 1 Pfd. 500 Gr. Mehl.

Ein Pfund (500 Gr.) feiner Zucker wird mit vier ganzen Eiern und vier Eigelb drei viertel Stunden gerührt. Dann wird die abgeriebene Schale von einer halben Orange, ein fünftel Pfund (100 Gr.) überzuckerte Pomeranzenschale, ebensoviel Citronat fein geschnitten dazu gegeben. Zuletzt wird ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl darunter gemengt. Auf dem Nudelbrett wird alles zusammen noch gut verarbeitet, ein langer Wecken daraus geformt, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Hierauf legt man denselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Bevor er ganz erkaltet ist, wird er in dünne Schnitte geschnitten, auf einem Backblech im Rohr getrocknet. Es kann dann dieser sehr gute Zwieback lange aufgehoben werden.

195. Belgrader Brot.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 3 Eier, 1 Messerspitze Pottasche, 1/2 Citrone, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mandeln, 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, Nelkengewürz, Zimmet, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, eine Messerspitze Pot-

tasche, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein halbes Pfund (250 Gr.) unabgeschälte, fein gewiegte Mandeln, dreißig Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, zuletzt ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl dazu gegeben und das Ganze auf dem Nudelbrett darunter gearbeitet. Hierauf läßt man die Masse eine Stunde ruhen. Dann walkt man den Teig halbfingerdick aus, schneidet daraus fingerlange und zweifingerbreite Streifen, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie am anderen Tage im Rohr bei mäßiger Hitze. Man kann die Schnitten vor dem Backen auch mit grobem Zucker bestreuen. Durch Zusatz von Pottasche wird das Gebäck im Backen größer, deshalb dürfen die Schnitten nicht nahe aneinander gelegt werden.

196. Russisches Biskuit.

(Auch als Zwieback zu gebrauchen.)

Bedarf: 8 Eiweiß, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, Vanille.

Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit einem halben Pfund (250 Gr.) fein geriebenem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl darunter gerührt. Nach Belieben kann der Geschmack von Vanille oder Anis gegeben werden. Dann wird es in eine längliche mit Butter ausgestrichene Blechform oder in eine Papierkapsel gefüllt, mit Zucker besiebt und drei viertel Stunden im Rohr gebacken. Will man Zwieback daraus machen, so schneidet man das Biskuit noch lauwarm in zweimesserrückendicke Scheiben, legt sie auf ein Backblech und bäht sie im Rohr ganz hell. Den Zwieback kann man lange aufheben.

197. Kommisbrot.

Bedarf: 5 Eier, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Mandeln, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Chokolade, 1/2 Pfd (250 Gr.) Mehl, Citrone.

In einen von fünf Eiweiß geschlagenen Schnee rührt man fünf Eigelb, giebt ein halbes Pfund (250 Gr.) fein gestoßenen Zucker, zwei fünftel Pfund (200 Gr.) ungeschälte, länglich geschnittene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu. Dieses wird eine halbe Stunde gerührt. Hierauf noch ein fünftel Pfund (100 Gr.) geriebene Chokolade nebst einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl darunter gerührt. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Rohr gebacken. Man kann das Brot auch nach dem Erkalten mit einem Chokoladeguß überziehen.

198. Mandelbrot oder Schnitten.

Bedarf: 5 Eischwer Zucker, 5 Eischwer Mehl, 5 Eier, 2 Eischwer Mandeln, 3 Eischwer Weinbeeren, 3 Eischwer Sultaninen. Guß: 70 Gr. Chokolade, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Zucker.

Fünf Eischwer Zucker wird in einer Schüssel mit fünf ganzen Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt oder mit einem Schneeschläger schaumig geschlagen. Hierauf werden drei Eischwer unabgezogene halbierte Mandeln, drei Eischwer Weinbeeren, drei Eischwer Sultaninen und fünf Eischwer Mehl darunter gerührt. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und bei guter Hitze eine Stunde gebacken. Dann stürzt man die Form; nachdem das Gebäck kalt geworden ist, wird es in Schnitten geschnitten, auf das Backblech gelegt und ganz hellgelb gebäht. Auch kann man das ganze Stück mit folgender Glace überziehen: zwei Tafeln (etwa siebzig Gramm) Vanillechokolade wird

in kleine Stücke geschnitten, mit hundert Gramm Zucker und einem viertel Liter Wasser ganz dick eingekocht, sehr fleißig umgerührt, dann vom Feuer genommen, etwas kalt gerührt und sogleich das ganze gebackene Stück damit übergossen. Hierauf wird es an einen kühlen Ort zum Trocknen gestellt, was in sehr kurzer Zeit geschehen ist.

199. Anisschnitten.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 4 Eier, 1 Löffel voll runder Anis.

Ein Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit vier Eiern schaumig gerührt, dann ein Eßlöffel voll runder Anis und ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl darunter gemengt. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden im Rohr gebacken. Nach einer Stunde in fingerbreite Stücke geschnitten und dann gebäht.

200. Schwefelschnitten.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 3 Eiweiß, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, Oblaten.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln werden mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker und dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß und der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer halben Citrone schaumig gerührt. Dreifingerbreite und fingerlange Streifen werden aus Oblaten geschnitten, die Masse darauf gestrichen, auf ein Backblech gelegt, bei sehr mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

201. Kartäuserschnitten.

Bedarf: 2/5 Pfd. (200 Gr.) Zucker, 4 Eier, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 5 Gr. Zimmet, 35 Gr. Citronat, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Mehl, Oblaten.

Zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker wird mit vier ganzen Eiern schaumig gerührt. Alsdann fügt man

ein viertel Pfund (125 Gr.) klein geschnittene, ungeschälte Mandeln, fünf Gramm Zimmet, fünfunddreißig Gramm sehr fein geschnittenes Citronat, sowie ein viertel Pfund (125 Gr.) feines Mehl dazu und verrührt alles noch recht gut. Bestreiche mit dieser Masse große Backoblaten, lege sie auf ein Blech, lasse sie eine Stunde ruhen und backe sie dann im Rohr bei mäßiger Hitze. Noch warm schneidet man viereckige Stücke daraus.

202. Königsschnitten.

(Sehr gut.)

Bedarf: $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 7 Eier, $\frac{1}{2}$ Citrone, 45 Gr. süße Mandeln, 15 Gr. bittere Mandeln, 1 Löffel voll Arak, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Mehl.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird schaumig gerührt. Hierauf werden unter beständigem Rühren sieben Eigelb daran gegeben, sowie zwei Löffel voll Arak, ein viertel Pfund (125 Gr.) Weinbeeren, fünfundvierzig Gramm süße und fünfzehn Gramm bittere, sehr fein gewiegte, unabgezogene Mandeln und ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl. Ist alles gut vermengt, hebt man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter. Eine längliche Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Brotbröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und drei viertel Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

203. Vanilleschnitten.

Bedarf: $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Zucker, $\frac{3}{5}$ Pfd. (300 Gr.) Mehl, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 5 Eier.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker und eine halbe Stange sehr gute Vanille werden mitsammen gestoßen, gesiebt und mit fünf ganzen Eiern schaumig gerührt, dann drei fünftel Pfund (300 Gr.) Mehl daran gerührt. Ein

erwärmtes Backblech wird mit Wachs leicht bestrichen, nachdem dasselbe kalt geworden, wird die Masse darauf gestrichen, gut mit feinem Zucker, welcher auch mit Vanille gestoßen wird, bestreut. Im Rohr wird es bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Noch warm schneidet man es in gleichmäßige, zweifingerbreite und einen fingerlange Schnitten, die sogleich mit einem Backschäufelchen vom Bleche gehoben werden.

204. Kaiserschnitten.

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1 Citrone, 5 Gr. Zimmet, 5 Gr. runder Anis, 50 Gr. Mandeln, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Mehl.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker wird mit sechs Eiern schaumig gerührt. Hierauf kommen die von einer Citrone abgeriebene Schale, fünf Gramm Zimmet, fünf Gramm runder Anis, fünfzig Gramm abgezogene, länglich fein geschnittene, in einem Ofen etwas getrocknete Mandeln und zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Mehl darunter. Ist alles gut verrührt, so füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Brotbröseln oder feinem Zucker ausgestreute längliche Blechform und bäckt sie drei viertel Stunden im Rohr. Am anderen Tage schneidet man fingerbreite Streifen daraus, legt sie auf ein Backblech und bäht sie hellgelb.

205. Mannheimer Schnitten.

Bedarf: 140 Gr. Zucker, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Mehl, 70 Gr. Sultaninen, 70 Gr. Weinbeeren, 70 Gr. Mandeln, Citrone, 3 Eier.

Einhundert und vierzig Gramm Zucker rührt man mit drei ganzen Eiern schaumig, mischt unter fortwährendem Rühren siebzig Gramm Sultaninen, siebzig Gramm Weinbeeren, siebzig Gramm abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone,

sowie ein fünftel Pfund (100 Gr.) feines Mehl darunter, füllt dann die Masse in eine längliche, gut mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Blechform und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Nach dem Erkalten schneidet man sie in fingerbreite Schnitten.

206. Rumschnitten.

Bedarf: 3 Eier, 3 Eischwer Zucker, 2 Eischwer Mehl, 2 Löffel voll Rum.

Man giebt drei Eischwer Zucker in eine Schüssel und rührt ihn mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß schaumig. Hierauf giebt man zwei Dotter dazu und rührt zuletzt zwei Eischwer Mehl und zwei Löffel voll Rum gut darunter. Ein mittelgroßes Backblech wird leicht mit Butter bestrichen, die Masse dünn darauf gestrichen, mit grobem Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. Man schneidet dann fingerlange und zwei fingerbreite Streifen und nimmt sie sogleich vom Blech.

207. Frankfurter Gebäck.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Zucker, Vanille, 7 Eier, Zimmet, 1 Pfd. (500 Gr.) Mandeln. — Glasur: $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß.

Ein Pfund (500 Gr.) Zucker wird zusammen mit einer kleinen Stange Vanille fein gestoßen und dann mit sieben Eiweiß schaumig gerührt. Hierauf mischt man einen Theelöffel voll Zimmet und ein Pfund (500 Gr.) fein gewiegte, unabgezogene Mandeln darunter. Dann wird auf ein Nudelbrett feiner Zucker gestreut, die Masse darauf gegeben, dünn mit dem Nudelwalker ausgewalkt, längliche Schnitten davon geschnitten, dieselben auf ein dünn mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Alsdann mit folgender Glace bestrichen:

Ein viertel Pfund (125 Gr.) feiner Zucker wird mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß ganz dick und schaumig gerührt, dann etwas Citronensaft oder die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran gegeben.

X.

Hefengebäck.

---

208. Kartoffelzwieback.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 6 Stück Kartoffeln von mittlerer Größe, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll runder Anis, 4 Eier und für 10 Pf. (70 Gr.) Hefe, Milch.

In eine Schüssel giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl, macht in der Mitte desselben von siebzig Gramm trockener Hefe, welche man mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst hat, und einem halben Schoppen Milch ein Dämpfel, welches man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Dann reibt man sechs gesottene, kalte Kartoffeln (am besten tags vorher gekocht), giebt sie an das Dämpfel, sowie vier ganze Eier, zwei Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, einen Theelöffel voll runden Anis, verarbeitet dies alles auf dem Nudelbrette zu einem festen feinen Teig. Daraus formt man einen langen Wecken, legt ihn auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech, läßt ihn gehen, was ziemlich lange dauert. Bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Nach drei bis vier Stunden schneidet man aus dem Wecken halbfingerbreite Schnitten. Man kann

dieselben auch hellgelb bähen, sie lassen sich dann lange aufheben.

NB. Dieser Zwieback ist ein billiges und sehr einfaches, schmackhaftes Gebäck.

209. Brezeln zu Thee und Kaffee.

Bedarf: 8 Eigelb, 1 Obertasse Milch, 1/5 Pfd. (100 Gr.) Butter, 50 Gr. gestoßener Zucker, 60 Gr. Hefe, Citrone, Salz, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl.

In eine Schüssel giebt man acht Eigelb, sechzig Gramm (8 Pf.) Hefe, die man in einer halben Tasse lauwarmer Milch auflöst, rührt sie sogleich an die Eier, ebenso fünfzig Gramm feinen Zucker, ein wenig Salz, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale, ein fünftel Pfund (100 Gr.) zerlassene Butter und noch eine halbe Tasse lauwarme Milch. Ist dies alles gut mitsammen vermengt, fügt man ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl dazu (der Teig soll fest sein), alsdann schlägt man ihn mit dem Kochlöffel recht fein ab. Hierauf giebt man den Teig auf ein Nudelbrett, formt kleine Brezeln daraus, legt sie auf ein leicht mit Schmalz bestrichenes und dünn mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit feinem Zucker, läßt sie gehen, was in einer halben Stunde geschehen ist, bäckt sie dann bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde im Rohr.

NB. Die Brezeln zu fertigen erfordert nur zwei Stunden Zeit; sie sind sehr gut.

210. Feines kleines Thee- oder Kaffeebrot.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, 2/5 Pfd. (200 Gr.) Butter, 5 Eier, 40 Gr. Zucker, Salz, Milch, 1/2 Citrone.

In der Mitte von drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl, setzt man mit siebzig Gramm (10 Pf.) in lau-

warme Milch aufgelöste Hefe ein Dämpfel, welches man an einem warmen Orte zum Aufgehen stellt. Inzwischen rührt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter recht schaumig, fügt fünf ganze Eier, vierzig Gramm Zucker, etwas Salz und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone hinzu, giebt dies an das Mehl, gießt, wenn nötig, noch etwas Milch dazu, schlägt den Teig gut ab, und läßt ihn abermals gehen, dann giebt man ihn auf das Nudelbrett, formt Laibchen, Ringe, Brezeln rc. daraus, legt sie auf ein leicht mit Schmalz bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut groben Zucker und fein gewiegte, abgezogene Mandeln darauf und bäckt sie im Rohr.

211. Aniszöpfe.

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Mehl, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, 2 Eier, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, $^1/_5$ Pfd. (100 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Liter Milch, 10 Gr. Anis, Salz.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Mehl kommen in eine Schüssel, dazu giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, siebzig Gramm (10 Pf.) in Milch aufgelöste Hefe, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker, eine Prise Salz, fünf Gramm runden Anis und etwas lauwarme Milch. Daraus macht man einen ziemlich festen Teig, welchen man mit dem Kochlöffel recht fein abschlägt, hierauf läßt man ihn an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann formt man aus dem Teig kleine dreifache Zöpfe, welche man mit Eigelb bestreicht und mit Anis bestreut. Hierauf legt man sie auf ein mit Butter bestrichenes und dünn mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie wieder etwas gehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb im Rohr.

212. Karlsbader Zwieback.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 50 Gr. Butter, 2 Eier, Salz, 25 Gr. Zucker, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Milch.

Ein Pfund (500 Gr.) Mehl giebt man in eine Schüssel. In der Mitte desselben setzt man von siebzig Gramm (10 Pf.) Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, welches man jedoch nur halb aufgehen läßt. Hierauf giebt man dazu fünfzig Gramm zerlassene Butter, zwei Eier, einen Löffel voll Salz, fünfundzwanzig Gramm feinen Zucker, etwas lauwarme Milch und macht daraus einen ziemlich festen Teig, welchen man recht gut abarbeitet. Dann formt man zwei dreißig Centimeter lange und fünfzehn Centimeter breite Wecken daraus, legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes und leicht mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie gut aufgehen. Alsdann bäckt man sie drei viertel Stunden im Rohr. Am anderen Tage schneidet man sie in halbfingerbreite Scheiben und bäht sie auf einem Backblech im Rohr hellgelb.

213. Zwieback.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 2 Eier, ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter, 70 Gr. Pomeranzenschale, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Salz, Zucker, ½ Citrone.

Ein Pfund (500 Gr.) Mehl giebt man in eine Schüssel, in der Mitte derselben macht man von siebzig Gramm (10 Pf.) Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel. Ist dies gegangen, so fügt man ein viertel Pfund zerlassene Butter, siebzig Gramm fein geschnittene Pomeranzenschale, etwas Salz, einen Eßlöffel voll Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu, formt daraus zwei lange Stollen, legt sie auf ein dünn mit Butter bestrichenes und leicht mit Mehl bestäubtes Backblech und läßt sie wieder gehen (was gewöhnlich eine Stunde dauert). Hierauf bäckt man sie eine Stunde

im Rohr. Sind sie kalt (besser des anderen Tages), schneidet man sie in halbfingerdicke Scheiben, bestreicht sie, mit einem Pinsel oder einer Feder, mit dickem Zuckerwasser, streut sogleich dick Zucker mit Zimmet vermischt darauf, oder wendet die Schnitten darin um, legt sie auf ein Backblech, und bäht sie in einem nicht zu heißen Ofen.

214. Ungarischer Kuchen.

Bedarf: 1½ Pfd. (750 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (250 Gr.) Butter, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Mandeln, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Zucker, 5 Eier, Salz, 100 Gr. (15 Pf.) Hefe, ½ Citrone, Zimmet, ¾ Liter Milch.

In eine Schüssel giebt man ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) feines Mehl, dazu ein halbes Pfund (250 Gr.) zu Schaum gerührte Butter, fünf ganze Eier, ein fünftel Pfund (100 Gr.) sehr fein gewiegte süße Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, ebenso die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, hundert Gramm (15 Pf.) aufgelöste Hefe, einen Theelöffel voll Salz, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker, einen Theelöffel voll Zimmet, drei viertel Liter lauwarme Milch. Die Masse wird recht gut untereinander gerührt, dann mit dem Kochlöffel sehr fein abgeschlagen, hierauf in zwei mit Schmalz oder Butter ausgestrichene Formen gefüllt. Ist sie gut aufgegangen, mit Ei bestrichen, bei guter Hitze eine Stunde gebacken. Noch warm wird der Kuchen dick mit Zucker bestreut.

NB. Nach Belieben können auch fünfzig Gramm Weinbeeren oder fünfzig Gramm Sultaninen noch dazu genommen werden.

215. Kasseler Kuchen.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Butter, 8 Eier, 60 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln, 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, Salz, 40 Gr. Citronat, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, ½ Citrone oder ein Stückchen Vanille.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, dazu kommen nach und nach acht ganze Eier, sechzig

Gramm Zucker, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale (oder man stößt den Zucker mit einem Stückchen Vanille), fünfzig Gramm abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln, vierzig Gramm fein geschnittenes Citronat, siebzig Gramm (10 Pf.) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, ein Löffel voll Salz, ein Pfund (500 Gr.) Mehl und noch so viel lauwarme Milch, bis sich der Teig gut mit dem Kochlöffel abschlagen läßt. Ist der Teig fein, so wird er in eine flache, gut mit Schmalz ausgestrichene Kuchenform gefüllt, gleichmäßig mit einem Löffel hineingestrichen und mit Eigelb bestrichen. Hierauf läßt man ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht ihn abermals mit Eigelb, streut groben Zucker mit Vanillegeschmack und abgezogene, fein gewiegte Mandeln darauf und bäckt ihn eine Stunde im Rohr.

216. Kasseler Kuchen auf andere Art.

Bedarf: 165 Gr. Butter, 9 Eier, 170 Gr. Zucker, 35 Gr. Mandeln, 90 Gr. Mehl, 10 Gr. Citronat, Citrone.

Zehn Lot (165 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dann nacheinander acht Eigelb und ein ganzes Ei daran gerührt, ebenso zehn Lot (165 Gr.) feiner Zucker, zwei Lot (35 Gr.) abgeschälte, fein gewiegte Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale, zehn Gramm fein geschnittenes Citronat und fünf Lot (85 Gr.) feines Mehl. Ist alles zusammen verrührt, hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß darunter. Bestreicht eine Tortenform dünn mit Butter, streut sie gut mit Brotbröseln aus, füllt die Masse ein, streicht sie gleichmäßig mit einem Löffel hinein, streut Zucker und abgezogene, länglich geschnittene Mandeln darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze im Rohr schön lichtbraun.

217. Kaffeekuchen.

(Abends vorher den Teig zu bereiten.)

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, 5 Eier, Zucker, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Salz. — Guß: 1/5 Pfd. (100 Gr.) Butter, ebensoviel Zucker und ebensoviel Mehl.

In eine Schüssel giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl, macht in der Mitte desselben von siebzig Gramm Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel. Ist dies an einem lauwarmen Orte aufgegangen, so fügt man ein halbes Pfund (250 Gr.) zerlassene Butter, etwas Salz, fünf ganze Eier, Zucker, welcher mit einem Stückchen Vanille gestoßen ist und noch lauwarme Milch bei. Der Teig muß so weich sein, daß er sich gut mit dem Kochlöffel abschlagen läßt. Ist er sehr fein, deckt man ein Tuch darauf und stellt ihn an einen kühlen Ort. Am anderen Tage nimmt man eine runde, dreifinger hohe Form, walkt den Teig, so groß die Form ist, aus, bestreicht dieselbe gut mit Schmalz, legt den Teig hinein und giebt folgenden Guß darauf: Ein fünftel Pfund (100 Gr.) Butter verarbeitet man mit einem fünftel Pfund (100 Gr.) feinem, mit einer halben Stange Vanille gestoßenem Zucker, und einem fünftel Pfund (100 Gr.) Mehl. Diese Masse treibt man durch einen groblöcherigen Seiher auf den Kuchen. (Ein Erbsendurchschlag wäre noch besser.) Hierauf wird der Kuchen eine Stunde im Rohr bei guter Hitze gebacken. Er muß eine schöne braune Farbe haben.

218. Theekuchen mit Hefe.

Bedarf: 1 1/2 Pfd. (750 Gr.) Mehl, 70 Gr. Hefe, 200 Gr. Butter, 6 Eier, 100 Gr. Zucker, Salz, Citrone, Weinbeeren.

In eine Schüssel giebt man ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) feines Mehl, in der Mitte desselben setzt

man von siebzig Gramm (10 Pf.) Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, welches man gehen läßt. Hierauf giebt man zweihundert Gramm zerlassene Butter, einhundert Gramm feinen Zucker, etwas Salz, die Schale einer halben Citrone, etwas Weinbeeren, vier ganze Eier und zwei Eigelb, sowie noch etwas lauwarme Milch daran. Der Teig muß sich gut mit dem Kochlöffel abschlagen lassen. Ist er fein, so giebt man ihn in eine runde oder längliche, gut mit Schmalz ausgestrichene Kuchenform und läßt ihn abermals gehen, dann bestreicht man ihn mit Eigelb, streut dick gestoßenen Zucker und fein gewiegte Mandeln darauf und bäckt ihn bei nicht zu starker Hitze eine Stunde im Rohr.

219. Weihnachtsstolle.

Bedarf: 1½ Pfd. (750 Gr.) Mehl, ⅕ Pfd. (100 Gr.) 15 Pf. Hefe, Milch, 220 Gr. Butter, Zucker, Salz, 100 Gr. Mandeln, 40 Gr. Citronat, Zimmet, Muskatblüte, Weinbeeren, Sultaninen, 5 Eier.

Ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) Mehl giebt man in eine Schüssel, in der Mitte desselben setzt man von hundert Gramm (15 Pf.) Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, welches man gehen läßt. Dann schlägt man zwei ganze Eier und drei Eidotter daran, giebt zweihundert und zwanzig Gramm zerlassene Butter, etwas Salz, eine Handvoll gestoßenen Zucker, ebensoviel Weinbeeren und Sultaninen, hundert Gramm abgeschälte, fein gewiegte Mandeln, vierzig Gramm fein geschnittenes Citronat, einen Theelöffel voll Zimmet und eine Messerspitze Muskatblüte, wenn nötig auch noch etwas lauwarme Milch dazu, macht daraus einen so festen Teig, daß man denselben auf dem Nudelbrett abarbeiten kann; ist er sehr fein, formt man eine Stolle daraus, bestreicht ein Backblech mit Schmalz, streut Mehl darauf, legt die Stolle darauf, bestreicht sie mit Eigelb und läßt

sie gehen, was oft ziemlich lange dauert, da der Teig fest und fett ist. Dann bäckt man sie eine Stunde im Rohr. Noch heiß bestreicht man sie mit einem Pinsel mit zerlassener Butter oder Schmalz und streut sehr dick feinen Zucker mit Zimmet vermischt darauf.

220. Weihnachtsstolle auf andere Art.

Bedarf: 1½ Pfd. (750 Gr.) Mehl, ⅕ Pfd. (100 Gr.) 15 Pf. Hefe, ⅖ Pfd. (200 Gr.) Butter, 65 Gr. Zucker, 2 Eier, ½ Liter Rahm, Salz, 65 Gr. Mandeln, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Pomeranzenschale, ⅕ Pfd. (100 Gr.) Sultaninen.

Man giebt in eine Schüssel ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) feines Mehl, setzt in der Mitte desselben von einem fünftel Pfund (100 Gr., 15 Pf.) Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel. Ist dasselbe gut gegangen, läßt man zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Butter zerschleichen, giebt sie an das Dämpfel, sowie ein viertel Liter lauwarme Milch, fünfundsechzig Gramm gestoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll Salz, zwei ganze Eier, fünfundsechzig Gramm Mandeln, abgezogen und fein gewiegt, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Weinbeeren, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Sultaninen, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Citronat, ein fünftel Pfund (100 Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale. Ist dies alles gut vermengt, giebt man die Masse auf ein Nudelbrett und knetet sie ganz fein ab. Hierauf formt man einen langen Wecken (Stolle), walkt ihn in die Breite, schlägt ihn übereinander, bestreicht ihn mit Eigelb. Hierauf wird der Wecken auf ein langes, leicht mit Schmalz bestrichenes und mit Mehl dünn bestäubtes Backblech gelegt, und nachdem er noch einmal ein wenig gegangen, bei guter Hitze eine Stunde im Rohr gebacken. Sogleich nachdem die Stolle aus dem Ofen kommt, wird sie mit heißem Schmalz bestrichen und mit feinem Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, dick überstreut.

221. Stolle auf dritte Art.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Salz, 50 Gr. Zucker, 5 Gr. Zimmet, Citrone, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 150 Gr. Weinbeeren, 50 Gr. Rosinen, 6 Eier, 150 Gr. Mandeln, 150 Gr. Citronat, 100 Gr. Schmalz.

Ein Pfund (500 Gr.) Mehl giebt man in eine Schüssel, in der Mitte setzt man von siebzig Gramm (10 Pf.) mit Milch aufgelöster Hefe ein Dämpfel. Ist dies gegangen, so giebt man fünfzig Gramm Zucker, fünf Gramm Zimmet, die Schale einer halben Citrone, fünfzig Gramm Weinbeeren, ebensoviel Sultaninen, vier ganze Eier, zwei Dotter, fünfzig Gramm sehr fein geschnittenes Citronat und hundert Gramm Schmalz daran, macht daraus einen so festen Teig, daß man ihn auf dem Nudelbrett abarbeiten kann, formt dann eine Stolle daraus, legt sie auf ein mit Schmalz bestrichenes leicht mit Mehl bestäubtes Backblech, läßt sie gehen, was ziemlich lange dauert, und bäckt sie dann bei guter Hitze im Rohr. Noch warm bestreicht man sie mit heißem Schmalz und bestreut sie sogleich sehr dick mit einem Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist.

222. Hefenkranz.

(Gefüllt.)

Bedarf: $1\frac{1}{2}$ Pfd. (750 Gr.) Mehl, 180 Gr. Butter, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) 15 Pf. Hefe, Milch, Salz, $\frac{1}{2}$ Citrone. — Fülle: 50 Gr. Citronat, $\frac{1}{5}$ Pfd. (100 Gr.) Butter, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Zucker, 1 Eßlöffel voll Zimmet, $\frac{2}{5}$ Pfd. (200 Gr.) Mandeln, 50 Gr. Sultaninen, 50 Gr. Weinbeeren.

Ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) Mehl, einhundert und achtzig Gramm zerlassene Butter, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker, vier Eier, Salz nach Belieben, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein fünftel Pfund (100 Gr., 15 Pf.) in Milch aufgelöste Hefe, und noch lauwarme Milch, werden in einer Schüssel zu einem Teig angemacht, welchen man mit dem Kochlöffel

gut abschlagen kann. Ist der Teig sehr fein, stellt man ihn an einen warmen Ort zum Gehen, was eine bis eineinhalb Stunden dauert.

Hierauf wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett zu einem länglichen Kuchen ausgewalkt, dieser mit zerlassener Butter bestrichen und mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, ferner mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) abgezogenen, fein gewiegten Mandeln, siebzig Gramm Weinbeeren, ebenso-viel Sultaninen und fünfzig Gramm fein geschnittenem Citronat bestreut. Dann wird der Kuchen leicht zusammengerollt, zu einem Kranz geformt, auf ein gut mit Butter bestrichenes rundes Blech oder auf eine runde Form gelegt und mit Ei bestrichen. Dann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht ihn noch einmal mit Ei und bäckt ihn eine Stunde bei guter Hitze im Rohr. Noch warm bestreicht man ihn mit heißem Schmalz und bestreut ihn dick mit Zucker und Zimmet.

223. Kugelhupf.

(Gewöhnlicher.)

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, ¼ Pfd. (125 Gr.) Schmalz, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Weinbeeren, Sultaninen, Salz, Zucker und Milch.

In eine Schüssel giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl, setzt in die Mitte desselben von siebzig Gramm (10 Pf.) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe ein Dämpfel. Wenn dasselbe gegangen ist, schlägt man zwei ganze Eier daran, giebt ein viertel Pfund (125 Gr.) Schmalz, ein wenig Salz, Zucker, Weinbeeren oder Sultaninen dazu und noch so viel lauwarme Milch, bis sich der Teig mit einem Kochlöffel gut abschlagen läßt. Wirft er Blasen und löst er sich vom Kochlöffel, so füllt man ihn in eine mit Schmalz ausgestrichene Kugelhupf-form und läßt ihn aufgehen. Dann bäckt man ihn eine Stunde bei guter Hitze im Rohr.

224. Kugelhupf auf andere Art.

(Feiner.)

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Mehl, $^2/_5$ Pfd. (200 Gr.) Butter, 8 Eier, 2 Löffel voll Zucker, 1 Löffel voll Salz, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Rahm oder Milch.

Drei viertel Pfund (385 Gr.) Mehl wird mit zwei fünftel Pfund (200 Gr.) zu Schaum gerührter Butter, acht Eigelb, vier zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, zwei Löffel voll Zucker, einem Löffel voll Salz, siebzig Gramm (10 Pf.) in lauwarmer Milch aufgelöster Hefe, der von einer halben Citrone abgeriebenen Schale und noch etwas Rahm oder Milch zu einem Teige vermengt. Hierauf wird er sehr fein gerührt bis er Blasen macht und füllt ihn sogleich in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Kugelhupfform. Ist der Teig gut aufgegangen, wird er bei guter Hitze eine Stunde im Rohr gebacken. Noch warm dick mit Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, bestreut.

225. Kugelhupf auf dritte Art.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, 45 Gr. Zucker, 1 Löffel voll Salz, $^1/_2$ Citrone, 6 Eier, Weinbeeren, Rosinen, 1 Kaffeelöffel voll Arak.

Ein Pfund (500 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte desselben von siebzig Gramm (10 Pf.) in lauwarmer Milch aufgelöster Hefe ein Dämpfel angesetzt, welches man an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Dann fügt man ein viertel Pfund (125 Gr.) zerlassene Butter, fünfundvierzig Gramm Zucker, einen Eßlöffel voll Salz, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale, Weinbeeren, Rosinen nach Belieben, drei ganze Eier, drei Eigelb, etwas Arak, ein wenig Salz dazu, sowie etwas Milch, schlägt die Masse mit dem Kochlöffel ab, bis sie Blasen wirft.

Hierauf fülle man sie in eine gut mit Schmalz ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form, läßt sie noch einmal gehen und bäckt sie eine Stunde im Rohr.

226. Gewickelter Kugelhupf.

Bedarf: 200 Gr. Schmalz, 6 Eier, 35 Gr. Zucker, 1/4 Liter Milch, 100 Gr. (15 Pf.) Hefe, 560 Gr. Mehl, Salz. — Fülle: 130 Gr. Mandeln, 100 Gr. Zucker, 5 Gr. Zimmet, Citrone.

Zweihundert Gramm Schmalz wird schaumig gerührt. Dann giebt man in eine Schüssel fünfhundert und sechzig Gramm Mehl, in die Mitte desselben schlägt man drei ganze Eier, drei Eigelb, fünfunddreißig Gramm Zucker, einen Löffel voll Salz, siebzig Gramm (10 Pf.) in lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe, das abgerührte Schmalz und noch so viel Milch, bis alles ein fester Teig ist, welchen man mit dem Kochlöffel abschlägt, bis er Blasen macht. Hierauf wird der Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett der Länge nach ausgewalkt, mit Schmalz bestrichen und folgende Fülle darauf gestreut: Einhundert und dreißig Gramm fein gewiegte, abgezogene oder unabgezogene Mandeln, ein fünftel Pfund (100 Gr.) Zucker, fünf Gramm Zimmet, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Dann wird der Teig der Länge nach leicht zusammengerollt, der Runde nach in eine gut mit Schmalz ausgestrichene Kugelhupfform gelegt, gut aufgehen gelassen, was oft zwei bis drei Stunden dauert und eine Stunde im Rohr bei guter Hitze gebacken. Noch warm wird der Kugelhupf mit heißem Schmalz bestrichen, dick mit Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, bestreut.

227. Kugelhupf ohne Hefe.

Bedarf: 3/4 Pfd. (375 Gr.) Butter, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 11 Eier, 1 Glas Arak, 30 Gr. Pomeranzenschale oder Citronat, 50 Gr. Sultaninen, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Mehl.

Drei viertel Pfund (375 Gr.) Butter wird mit drei viertel Pfund (375 Gr.) Zucker in einer Schüssel

schaumig gerührt, dann werden elf ganze Eier, eines nach dem anderen, daran geschlagen, ein Gläschen voll Arak, dreißig Gramm fein geschnittene oder gewiegte Pomeranzenschale oder Citronat, fünfzig Gramm Sultaninen, zuletzt dreiviertel Pfund (375 Gr.) feines Mehl daran gegeben und mitsammen verrührt.

Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Brotbröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

228. Napfkuchen.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 3 Eier, 60 Gr. Hefe, 50 Gr. Zucker, Salz, Citrone, 10 Gr. bittere Mandeln, 35 Gr. süße Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Weinbeeren oder Sultaninen, Milch.

In eine Schüssel giebt man ein Pfund (500 Gr.) Mehl, setzt in der Mitte desselben mit sechzig Gramm Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel. Ist dasselbe gegangen, schneidet man ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter daran, giebt drei ganze Eier dazu, ebenso fünfzig Gramm Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone, fünfunddreißig Gramm süße abgeschälte und zehn Gramm bittere fein gewiegte Mandeln, ein viertel Pfund (125 Gr.) kleine Weinbeeren oder Sultaninen, noch etwas lauwarme Milch und verarbeitet dies alles zu einem festen, feinen Teig. Hierauf bestreicht man eine Kugelhupfform (Napfform) dick mit Schmalz, giebt den Teig hinein, läßt ihn gehen, und bäckt ihn im Rohr bei guter Hitze eine Stunde.

229. Braunschweiger Kuchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 60 Gr. Hefe, 30 Gr. Zucker, 30 Gr. Mandeln, 15 Gr. Citronat, 1 Handvoll kleine Weinbeeren, 1 Ei, 70 Gr. Butter, etwas Salz, Milch.

Von einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl, sechzig Gramm Hefe, welche mit lauwarmer Milch aufgelöst

ist, dreißig Gramm Zucker, dreißig Gramm abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln, fünfzehn Gramm fein geschnittenem Citronat, einer Handvoll kleinen Weinbeeren, siebzig Gramm zerlassener Butter, einem Ei, etwas Salz und noch etwas lauwarmer Milch bereitet man einen Teig, welchen man in der Schüssel mit dem Kochlöffel gut abschlagen kann. Hierauf wird ein Bogen weißes Schöpfpapier genommen, gut mit Butter bestrichen, von der Masse mit der Hand ein flacher fingerdicker Kuchen darauf gedrückt, dann dieser gehen gelassen, auf ein Blech gelegt und bei guter Hitze drei viertel Stunden im Rohr gebacken. Noch warm wird der Kuchen mit Zucker, welcher mit Zimmet vermischt ist, dick bestreut oder mit einer Glasur von Zucker und Zimmet, welche mit etwas Wasser zu einem dicken Brei angerührt und ein wenig kochen gelassen wird, überzogen.

NB. Man kann das Schöpfpapier auch weglassen und den Kuchen auf einem mit Butter oder Schmalz bestrichenem Blech backen.

230. Zuckergeige.

Bedarf: 1 Liter Mehl, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, $^1/_4$ Liter Milch, 2 Eier, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Butter, 25 Gr. Orangenschale, 25 Gr. Citronat, $^1/_4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1 Theelöffel voll runder Anis, Salz.

In eine Schüssel giebt man ein Liter feines Mehl und setzt in der Mitte desselben von siebzig Gramm Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel. Ist dasselbe gegangen, giebt man ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter, zwei ganze Eier, etwas Salz, ein viertel Pfund (125 Gr.) feinen Zucker, einen Theelöffel voll runden Anis, fünfundzwanzig Gramm fein geschnittenes Citronat, ebensoviel Orangenschale, wenn nötig noch etwas Milch daran, und verarbeitet die Masse zu einem ganz festen Teig. Ist er so fein, daß der Anis herausfällt, formt man einen oder zwei lange schmale Wecken aus demselben, legt sie auf ein mit Schmalz bestrichenes und mit Mehl be-

stäubtes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und läßt sie abermals gehen. Dann bestreicht man sie wieder mit Eigelb, streut länglich geschnittene abgezogene Mandeln darauf und bäckt hierauf die Wecken drei viertel Stunden im Rohr.

Am anderen Tage schneidet man halbfingerbreite Schnitten daraus, bestreut ein Blech dünn mit Mehl, legt dieselben darauf und bäht sie im Rohr.

231. Buttertorte.

Bedarf: ½ Pfd. (250 Gr.) Butter, 4 Eier, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, Citrone, ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter rührt man mit einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker schaumig, schlägt vier ganze Eier, eines nach dem anderen, daran, reibt die Schale von einer halben Citrone hinein, fügt ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl und siebzig Gramm (10 Pf.) trockene Hefe, welche mit einem achtel Liter lauwarmer Milch aufgelöst ist, bei. Ist alles gut verrührt, bestreicht man eine runde Form mit Butter, füllt die Masse ein, streicht sie gleichmäßig hinein und läßt sie gehen, was ziemlich lange dauert, hierauf bäckt man sie eine Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr. Man kann auch fein länglich geschnittene abgezogene Mandeln vor dem Backen oben darauf streuen. Kommt die Torte fertig aus dem Rohr, wird sie sogleich dick mit feinem Zucker bestreut.

232. Citronenbrot.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 3 Eier, 70 Gr. Hefe, 1 Citrone, 65 Gr. Zucker, Milch, Salz.

Von einem Pfund (500 Gr.) Mehl wird mit siebzig Gramm Hefe, drei ganzen Eiern, fünfundsechzig Gramm Zucker, etwas Salz, der abgeriebenen

Schale einer Citrone, dem Saft einer halben Citrone, nebst etwas lauwarmer Milch ein Teig gemacht, welchen man sehr fein auf dem Nudelbrett abarbeitet. Dann wird aus dem Teig ein langer Wecken geformt, auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und gehen gelassen, was oft zwei Stunden dauert. Hierauf bäckt man ihn bei guter Hitze im Rohr. Man kann dies Brot frisch oder in Stücke geschnitten, dann im Rohr gebäht, zu Kaffee und Wein geben.

233. Amerikanisches Brot.

Bedarf: 1½ Pfd. (750 Gr.) feines Mehl, 70 Gr. (10 Pf.) Hefe, Salz, Zucker.

Ein und ein halbes Pfund (750 Gr.) feines Mehl giebt man in eine Schüssel, in der Mitte desselben macht man von lauwarmer Milch und siebzig Gramm (10 Pf.) Preßhefe ein Dämpfel, ist dies gegangen, so fügt man Salz und Zucker nach Belieben und so viel lauwarme Milch bei, bis alles ein fester Teig ist, schlägt dann diesen so fein ab, bis er Blasen wirft. Eine runde hohe Form wird sehr gut mit Schmalz ausgestrichen, der Teig eingefüllt, an einen nicht zu warmen Ort gestellt und wenn er noch einmal gegangen ist, drei viertel bis eine Stunde im Rohr gebacken.

NB. Sehr gut zu Thee und Kaffee. Will man das Brot mit Butter genießen, kann der Zucker wegbleiben.

234. Nonnenkräpfchen.

Bedarf: ½ Lt. Honig, ½ Lt. Schwarzbrotbröseln, Zimmet und Nelkengewürz, Nudelteig: 1 Ei, Mehl, Milch, nußgroß Butter, Salz.

Man nimmt einen halben Liter kochenden Honig, einen halben Liter Schwarzbrotbröseln (das Brot dazu muß alt sein), gießt den Honig über die Bröseln und

läßt sie einige Stunden stehen. Etwas Zimmet und Nelkengewürz erhöht den Geschmack. Dann wird aus Mehl, einem Ei, etwas Milch, nußgroß Butter, ein wenig Salz ein Nudelteig bereitet und ganz dünn ausgewalkt. Von der oben beschriebenen Fülle werden Kügelchen wie Haselnüsse gemacht, sollte die Fülle zu weich sein, kann man Bröseln nachgeben. Nach der Reihe legt man die Kügelchen auf den Teig, derselbe wird dann übergeschlagen und mit dem eigens dazu angefertigten Eisen werden die Kräpfchen ausgestochen. In Ermangelung eines solchen Eisens kann man auch ein Kuchenrädchen dazu nehmen und die Kräpfchen ausrädeln. Die Kräpfchen werden dann auf ein Kuchenblech gelegt und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Sie dürfen nur unten eine Farbe bekommen, oben müssen sie weiß bleiben.

235. Thee-Zwieback.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 3 Eier, 1 1/5 Pfd. (600 Gr.) Mehl, 10 Gr. Kremortartari, 5 Gr. Natron, Zimmet.

Ein viertel Pfund (125 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dazu kommen drei ganze Eier, eine Obertasse voll Zucker, ebensoviel kalte Milch, ein Theelöffel voll Zimmet, zehn Gramm Kremortartari, fünf Gramm Natron, zuletzt ein und ein fünftel Pfund (600 Gr.) Mehl. Aus dieser Masse wird auf dem Nudelbrett ein Teig bereitet, recht fein abgeknetet und zu kleinen länglichen oder runden Zwiebacken geformt. Diese legt man auf ein leicht mit Butter und dünn mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohr. Alsdann werden sie durchschnitten und gebäht.

Schandri, Marie,

235 erprobte Rezepte zur Bereitung von Weihnachtsbäckereien, Kaffee- und Theegebäck Von der Herausgeberin des in 18 Auflagen erschienenen Regensburger Kochbuches

Regensburg 1887